

- 7.4.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。
7.4.3 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法检验。
7.4.4 致病菌：按 GB 29921 规定的检验方法检验。

7.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取18个独立包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经过本公司质检部门检验合格，并附产品检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时也应及时进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 主要原料、配方、设备、工艺发生较大变化时；
- 产品停产6个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

8.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批次产品为合格产品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批次产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批次产品为不合格品，微生物指标不得复检。

9 标志、包装、贮存、运输

9.1 标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

9.1.2 包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标出单位包装的净含量和总数量。添加阿斯巴甜的产品应标明“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。

9.1.3 涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388、GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

9.2.2 包装应封装严密，无破损现象。

9.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

9.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。

9.4.3 严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

9.5 保质期

在本标准贮存条件下产品保质期为12个月。