

Q/LCS

凌海市翠岩神峰饮品有限公司企业标准

Q/LCS 0001S—2014

代替 Q/LCS 0001S-2011

饮用天然泉水

2014—xx—xx 发布

2014—xx—xx 实施

凌海市翠岩神峰饮品有限公司 发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》给出的规则起草。

本标准食品安全指标依据GB 19298-2003《瓶（桶）装饮用水卫生标准》和GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，偏硅酸根据产品实测值制定。

本标准由凌海市翠岩神峰饮品有限公司提出并起草。

本标准与Q/LCS 0001S-2011《饮用天然泉水》主要差异：

——核查补充了规范性引用文件。

——核查补充了水源地及出水量。

——修改了微生物指标。

——调整了标准结构。

本标准主要起草人：高丰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/LCS 0001S-2011。

饮用天然泉水

1 范围

本标准规定了饮用天然泉水的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以凌海市温滴楼乡大胜村的地下深处经人工揭露未受污染且未经过公共供水系统的地下深井水为水源，经过滤、灭菌、灌装、封口、包装等工艺制成的可直接饮用的饮用天然泉水。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5750.10 生活饮用水标准检验方法 消毒副产物指标

GB/T 5750.11 生活饮用水标准检验方法 消毒剂指标

GB/T 5750.13 生活饮用水标准检验方法 放射性指标

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8537 饮用天然矿泉水

GB/T 8538 饮用天然矿泉水检验方法

GB 13113 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14942 食品容器、包装材料用聚碳酸酯成型品卫生标准

GB 19304 定型包装饮用水企业生产规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 水源地卫生防护：按 GB 8537 的规定。

3.1.2 水源水质：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 水源地及出水量：凌海市温滴楼乡大胜村，井深 80 米，出水量 10 吨/日。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色度/度 $\leq$	10，并不得呈现其他异色
浑浊度/NTU $\leq$	1
臭和味	不得有异臭、异味
肉眼可见物	不得检出

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
偏硅酸/(mg/L) $\geq$	0.3
亚硝酸盐(以 NO_2^- 计) /(mg/L) $\leq$	0.005
耗氧量(以 O_2 计) /(mg/L) $\leq$	2.0
铅(以 Pb 计) /(mg/L) $\leq$	0.01
总砷(以 As 计) /(mg/L) $\leq$	0.01
镉(以 Cd 计) /(mg/L) $\leq$	0.005
余氯/(mg/L) $\leq$	0.05
溴酸盐/(mg/L) $\leq$	0.01
挥发性酚(以苯酚计) /(mg/L) $\leq$	0.002
三氯甲烷/(mg/L) $\leq$	0.02
总 α 放射性/(Bq/L) $\leq$	0.5
总 β 放射性/(Bq/L) $\leq$	1.0

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	要 求
菌落总数/（CFU/mL）	≤ 50
大肠菌群/（MPN/100mL）	≤ 3
霉菌/（CFU/mL）	≤ 10
酵母/（CFU/mL）	≤ 10
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

3.5 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19304、GB 14881 的要求。

4 试验方法

4.1 感官要求

色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物按GB/T 8538规定的方法测定。

4.2 理化指标

4.2.1 偏硅酸、亚硝酸盐、耗氧量、总砷、挥发性酚、镉

按 GB/T 8538 规定的有关方法测定。

4.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

4.2.3 余氯

按GB/T 5750.11规定的方法测定。

4.2.4 总α放射性和总β放射性

按GB/T 5750.13规定的方法测定。

4.2.5 三氯甲烷、溴酸盐

按GB/T 5750.10规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

4.3.3 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法检验。

4.3.4 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法检验。

4.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量监督检验部门按标准要求检验。回收桶需经检验合格方可应用。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

同一班次、同一台灌装机灌装、同一规格的产品为一批。

5.2.2 抽样方案与数量

桶装产品每批随机抽取6桶，4桶用于检验，2桶用于留样备检。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的检验部门按标准规定逐批进行检验。检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有，方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量偏差、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备、工艺发生较大变化时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

- e) 供需双方对产品质量有争议, 请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时, 判定为合格品。若有不合格项时, 可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检, 以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准及规定, 包装材料、包装容器聚对苯二甲酸乙二醇酯瓶应符合 GB 13113 的要求。包装材料、包装容器所使用的聚碳酸酯罐应符合 GB 14942 的要求。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、卫生, 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放, 严禁摔、撞击、挤压。

6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品同库贮存。

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中; 严禁露天堆放, 日晒、雨淋和靠近热源; 包装箱底部应有 100mm 以上的垫板。

6.4.2 产品在 0℃以下运输和贮存应有防冻措施。

在上述规定贮存条件下, 保质期为 1 个月。