



Q/JSY

锦州市三寅食品有限公司 企 业 标 准

Q/JSY 0001S—2014



果 味 饮 料



文稿版次选择



2014—XX—XX 发布

2014—XX—XX 实施

锦州市三寅食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则编写。

本标准中的食品安全指标依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19297—2003《果、蔬汁饮料卫生标准》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由锦州市三寅食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李贺文。

本标准属首次发布。

果 味 饮 料

1 范围

本标准规定了果味饮料的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，以果汁（浆）或浓缩果汁（浆）、白砂糖为辅料，添加食品添加剂，经调配、搅拌、杀菌、灌装、包装制成的果汁含量 $\leq 5\%$ 的果味饮料。

2 规范性引用文件

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

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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 4789.10 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 霉菌和酵母菌计数

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 12695 饮料企业良好生产规范

GB 17325 食品工业用浓缩果、蔬汁（浆）卫生标准

GB 19778 包装玻璃容器 铅、镉、砷、锑溶出允许限量

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

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 产品分类

产品按配料不同分为：山楂味果味饮料、梨味果味饮料、桃味果味饮料、橙味果味饮料、葡萄味果味饮料、苹果味果味饮料、蓝莓味果味饮料、柠檬味果味饮料：

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 果汁（浆）或浓缩果汁（浆）：应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.4 食品用香精：应符合GB 30616的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽，并且均匀一致	取样品 100mL 于洁净的样品杯中，自然光下观察其色泽、外观，嗅其香气，品尝其滋味。
滋味及气味	具有该品种应有的香气与滋味，酸甜适口、无异味	
组织形态	液体、 无明显沉淀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物(20℃折光计法)/（%） ≥	0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）/（g/L） ≥	0.5	GB/T 12456
总砷（以 As 计）/（mg/L） ≤	0.2	GB/T 5009. 11
铅（以 Pb 计）/（mg/L） ≤	0.05	GB 5009. 12

4.4 微生物指标

4.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/mL)	≤ 100	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100mL)	≤ 3	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(CFU/mL)	≤ 20	GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)	≤ 20	GB 4789.15

4.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检查

原辅料入库前应由生产厂的质检部门按原辅料标准要求进行检查或查验供方证明，合格后方可入库

使用。

5.2 组批与抽样

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。从每批次产品中抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

5.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格，附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为本标准技术要求中的全部项目。

5.4.2 正常生产情况下每半年进行一次，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) 原辅材料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- 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，判为合格品，若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不符合项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料用聚乙烯瓶应符合 GB 9687 的规定，玻璃瓶应符合 GB 19778 的规定。运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；在运输过程中应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运；搬运时应轻拿轻放，严禁摔撞。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、无异味的库房中，不得露天堆放，且不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。底层产品应有垫离，离地 10cm，离墙 20cm。

在本标准规定的条件下，玻璃瓶包装产品保质期为 12 个月，塑料瓶装为 6 个月
