

Q/HLQ

黑山县辽西清泉饮料厂企业标准

Q/HLQ 0001S-2014

果味饮料

2014-XX-XX 发布

2014-XX-XX 实施

黑山县辽西清泉饮料厂 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则编写。

本标准中的污染物指标根据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物指标参照 GB 19297-2003《果、蔬汁饮料卫生标准》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由黑山县辽西清泉饮料厂提出并起草。

本标准主要起草人：赵春雨、项红艳。

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、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以果汁、生活饮用水为原料，以白砂糖、冰糖为辅料，添加食品添加剂，经调配、搅拌、杀菌、灌装封盖、包装制成的（果汁含量 $\leq 5\%$ ）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

QB/T 1173 单晶体冰糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

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 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 17325 食品工业用浓缩果、蔬汁（浆）卫生标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

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

3.1 鲜橙味果味饮料：本标准适用于以橙汁、生活饮用水为原料，以白砂糖为辅料，添加食品添加剂（甜蜜素、阿斯巴甜、糖精钠、安赛蜜、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、日落黄、食用香精），经调配、搅拌、杀菌、灌装封盖、包装制成（果汁含量 $\leq 5\%$ ）的鲜橙味果味饮料。

3.2 冰糖雪梨味果味饮料：本标准适用于以雪梨汁、生活饮用水为原料，以冰糖为辅料，添加食品添加剂（甜蜜素、阿斯巴甜、糖精钠、安赛蜜、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、食用香精），经调配、搅拌、杀菌、灌装封盖、包装制成（果汁含量≤5%）的冰糖雪梨味果味饮料。

3.3 山楂味果味饮料：本标准适用于以山楂汁、生活饮用水为原料，以白砂糖为辅料，添加食品添加剂（甜蜜素、阿斯巴甜、糖精钠、安赛蜜、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、胭脂红、食用香精），经调配、搅拌、杀菌、灌装封盖、包装制成（果汁含量≤5%）的山楂味果味饮料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 果汁：应符合 GB 17325 的规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.3 冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	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	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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）	2.0~3.3	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

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/（cfu /mL）	≤	100
大肠菌群/（MPN/100mL）	≤	3
酵母/（cfu /mL）	≤	10
霉菌/（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	GB /T 4789.21

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

应符合 GB 12695 的规定。

4.8 净含量偏差

4.8.1 应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8.2 净含量按 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。从每批产品中的不同部位随机抽取 12 瓶，产品分成两份，一份用于检验，一份用于留样。

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指标、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) 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；

Q/HLQ 0001S—2014

- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量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

产品包装材料采用聚乙烯瓶，应符合 GB9687 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。

在规定的贮运条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。
