

# Q/KWK

## 昆明威仕饮料有限公司企业标准

Q/KWK 0002 S—2022

代替 Q/KWK 0002 S—2019

### 果蔬汁饮料

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010480 S-2022

备案日期: 2022年11月16日

2022-11-14 发布

2022-11-16 实施

昆明威仕饮料有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的果蔬汁饮料是以果汁或浓缩果汁、蔬菜汁为主要原料，添加饮用水、白砂糖、食品添加剂、食用香精等辅料，经调配、灌装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染限量》、GB7101-2022《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/KWK 0002 S-2019《果蔬汁饮料》

本标准由昆明威仕饮料有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张长久、张芸

省食品安

号: 530

日期:

# 果蔬汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果蔬汁饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以果汁或浓缩果汁、蔬菜汁为主要原料，添加饮用水、白砂糖、食品添加剂、食用香精等辅料，经调配、灌装等工艺制成的果蔬汁饮料。

## 2 规范性引用文件

本标准所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。

## 3 产品分类

根据使用原料的不同分为：芒果汁饮料、酸角汁饮料、酸梅汁饮料、梨汁饮料、西番莲汁饮料、苹果汁饮料、菠萝汁饮料、橙汁饮料、山楂汁饮料、石榴汁饮料、红枣汁饮料、玉米汁饮料、红薯汁饮料、番茄汁饮料、胡萝卜汁饮料等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 果汁、蔬菜汁：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 浓缩果汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 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	具有相应产品应有的色泽。	取适量样品置于烧杯中，在自然光线下，观察其色泽和可见杂质、嗅闻香气、品尝滋味。
滋味、气味	具有与名称相符的水果或蔬菜汁香味、酸甜可口、无异味、无异臭。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

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), g/100g	>	0.5	GB/T 12143
果蔬汁含量, g/100g	≥	10	橙柑桔饮料按 GB/T 12143 检验, 其余品类按生产工艺控制

## 4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.024	GB 5009.12

## 4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

## 4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

## 4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

## 4.8 净含量

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。

## 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 果蔬汁(浆)类饮料的规定。

## 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

## 5.2 抽样

从每批产品中随机抽样, 样品数量 18 瓶(袋), 平均分成两份, 一份用于留样, 一份用于检验。

## 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格, 并附合格证后方可出厂, 出厂检验项目应按照国家有关规定

标准准备

月

和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门机构提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.4 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 6.5 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

#### 6.6 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙 20cm 以上。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年10月20日至2022年10月26日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



张芸

备案单位主要负责人（签字）

2022年10月27日