

Q/KHL

昆明市官渡区活力饮料厂食品安全企业标准

Q/KHL 0001 S—2020

代替 Q/KHL 0001 S-2017

果味饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010311 S-2020
备案日期: 2020 年 12 月 08 日

云南
备案
备案

2020-12-08 发布

2020-12-10 实施

昆明市官渡区活力饮料厂 发布

前 言

我厂生产的果味饮料是以生活饮用水为原料，添加或不添加新鲜果汁、白砂糖、食品添加剂等辅料，经混合、调配、杀菌、灌装等工艺加工而成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅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 QKHL 0001 S-2017《果味饮料》。

本标准由昆明市官渡区活力饮料厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：崔汝才。

南省食
案号:
日期:

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的产品分类、技术要求、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原料，添加或不添加新鲜果汁、白砂糖、食品添加剂等辅料，经混合、调配，杀菌、灌装等工艺加工而成的果味饮料。

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

- 3.1 根据是否添加果汁分为：清汁型和混汁型：
- 3.2 根据是否添加白砂糖分为：低糖型果味饮料和加糖型果味饮料。

4 技术要求

- 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 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
 - 4.1.3 果汁：应符合相应的食品安全标准及有关规定。
 - 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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
	清汁类	混汁类	
组织形态	澄清透明、无沉淀	混浊均匀，允许有少量沉淀	取适量样品置于色透明的玻璃杯中，在自然光线下目视，鼻嗅、品尝。
气味与滋味	具有其相应的滋味和气味，酸甜适口，无异味		
色泽	具有相应产品应有的色泽		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

安全企业
01 年

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
	加糖型	无糖型	
总糖（以蔗糖计）， (g/100mL)	>0.5	≤0.5	GB5009.8
锡（sn 计），mg/L ≤	150		GB5009.16
注：仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品			

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/L ≤	0.04	GB5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 中规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 风味饮料的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、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

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 瓶，抽样数量为 18 瓶，样品分为二份，一份检验，一份留样备查。

标准备第
3-
月

5.3 出厂检验

产品应由生产公司的所品检部门按本标准进行检验,检验合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次,检验项目为本标准规定的全部项目,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 当原料、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- c) 出厂检验结果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提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时,则判定该批产品为不合格品;其余项目若有不合格时,可用留样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售包装的食品标签标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定;包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防严禁火种,装卸时应轻搬、轻放,避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,成品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内,严防日晒、雨淋。严禁火种。产品离地离墙堆放,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。



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》。



备案单位（盖章）

2020年11月16日

备案单位主要负责人（签字）

2020年11月16日