

备案单位承诺书

本食品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》。

曲靖源禾农业开发有限公司

备案单位（盖章）

2024 年 9 月 27 日

袁玉伟

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 9 月 27 日

Q/QJYH

曲靖源禾农业开发有限公司企业标准

Q/QJYH 0001S—2024

组合包装饮用水天然泉水

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53039074S-2024
备案日期: 2024年12月20日

云南省
备案
备案日期

2024-12-20 发布

2024-12-21 实施

曲靖源禾农业开发有限公司 发布

组合包装饮用水天然泉水

1 范围

本标准规定了组合包装天然泉水的计数要求、生产加工卫生要求、实验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮藏、保质期。

本标准适用于以天然泉水为原料,经过滤、灭菌处理后灌装于PVC塑料瓶内,配与蜂蜜(杂花蜂蜜、纯种花蜜)或固体饮料,经过滤、灭菌、消毒后灌与PVC塑料瓶盖内,再与天然泉水组装成分隔包装的组合包装饮用天然泉水。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 天然泉水应符合GB5479对生活饮用水水源的卫生标准要求,源水经过处理,食品加工用水水质应符合GB5479的规定。

3.1.2 蜂蜜应符合GB14963的规定。

3.1.3 饮料应符合GB7101的规定。

3.1.4 以上原料符合GB2761、GB2762、GB2763的规定

3.2 感官要求

3.2.1 饮用天然泉水应符合表1的要求

表1 饮用天然泉水的感官要求

项目	要求
色度/度 ≤	10
浑浊度/NTU ≤	1
状态	允许极少的矿物质沉淀,无正常视力可见外来物
滋味、气味	无异味、无异嗅

3.2.2 蜂蜜应符合GB14963的规定

3.2.3 固体饮料应符合GB7101

3.3.1 饮用天然泉水应符合表2的要求

表2 饮用天然泉水理化指标

项目	指标
余氯(游离氯)/(mg/l) ≤	0.05
四氯化碳/(mg/l) ≤	0.002

三氯甲烷/(mg/L)	≤	0.02
耗氧量(以O ₂)(mg/L)	≤	2.0
溴酸盐/(mg/L)	≤	0.01
挥发性酚a(以苯酚计)/(mg/L)	≤	0.002
氰化物(以CN ⁻ 计)b/(mg/L)	≤	0.05
阴离子合成洗涤剂C/(MG/L)	≤	0.3
总α放射性/(Bq/L)	≤	0.5
总β放射性/(Bq/L)	≤	1
亚硝酸盐(NO ₃ ⁻ 计)	≤	0.005
铅(以Pb计)(mg/L)	≤	0.01
镉(以Cd计)(mg/L)	≤	0.005
总砷(以As计)(mg/L)	≤	0.01
a 仅限于蒸馏法加工的饮用纯净水、其他用水		

3.3.2 蜂蜜应符合 GB14963的规定。

3.3.3 固体饮料应符合 GB7101的规定。

3.4 微生物指标

3.4.1 水的微生物指标应符合表3的要求

表 3 饮用水微生物的指标

项目	采样方案 ^a 及限量		
	n	c	m
铜绿假单胞菌/(CFU/ml)	5	0	0
大肠菌/(CFU/250ml)	5	0	0
注: a样品采样及处理按GB4789.1执行			

3.4.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.4.4 固体饮料应符合 GB 7101 的规定。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760 的要求。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4. 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 饮用天然泉水感官要求

按 GB 5750.4 规定的方法测定。

5.1.2 蜂蜜感官要求

按 GB 14963 规定的方法测定

5.1.3 固体饮料的感官要求

按 GB 7101 规定的方法测定

5.2 理化指标

5.2.1 饮用天然泉水的指标

5.2.1.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定

5.2.1.2 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定

5.2.1.3 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定

5.2.1.4 亚硝酸盐

按 GB5009.33 规定的方法测定

5.2.1.5 余氯（游离氯）

按 GB/T5750.11 规定的方法测定

5.2.1.6 溴酸盐、三氯甲烷

按 GB/T 5750.10 规定的方法测定

5.2.1.7 阴离子合成洗涤剂

按 GB/T5750.4 规定的方法测定

5.2.1.8 四氯化碳

按 GB/T5750.8 规定的方法测定

5.2.1.9 耗氧量

按 GB/T5750.7 规定的方法测定

5.2.1.10 挥发性酚

按 GB/5750.5 规定的方法测定

5.2.1.11 总 α 放射性、总 β 放射性

按 GB/T5750.13 规定的方法测定

5.2.2 蜂蜜理化指标

按 GB 14963 规定的方法测定

5.2.3 固体饮料的理化指标

按 GB 7101 规定的方法测定

5.3 微生物指标

5.3.1 饮用天然泉水的微生物指标

5.3.1.1 大肠菌

按 GB 4789.3 规定的方法测定

5.3.1.2 铜绿假单胞菌

按 GB 8538 规定的方法测定

5.3.2 蜂蜜的微生物指标

按 GB 14963 规定的方法测定

5.3.3 固体饮料的微生物指标

按 GB 7101 规定的方法测定

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定

6 检验规则

6.1 原辅料检验规则

原辅料入库前应由原生产单位的技术部门按原辅料的质量标准验收合格后方可入库。

6.2 批组

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格生产的产品为同一批次。

6.3 抽样

准备

月

按 GB/T 30642 规定执行。

6.4 出厂检验

每一批产品出厂的产品都必须有本厂的质检部门,按出厂要求进行检验合格后,附出厂检验报告方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、大肠菌、铜绿假单胞菌、标签。

6.5 型式检验

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

- A、新产品投产前;
- B、原辅材料产地或供应商发生改变时;
- C、停产三个月以上,恢复生产时;
- D、出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- E、食品安全监督部门提出要求时;
- F、更换新设备时。

6.6 判定规则

检验结果中,若有任一项指标不合格时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合GB 7718和GB 28050的相关规定和要求。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密,包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁无污染,运输产品时应防雨、防潮、防晒,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输,装卸时应轻搬、轻放,防止重压。

7.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存,堆放时应离地离墙,堆放高度以提取方便为准。