

Q/KPS

昆明品世食品有限公司企业标准

Q/KPS 0001 S—2020

代Q/KPS 0001 S-2017

果蔬汁饮料

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010075 S- 2020

备案日期: 2020 年 04 月 30 日

2020 - 04 - 30 发布

2020 - 04 - 30 实施

昆明品世食品有限公司 发布

前 言

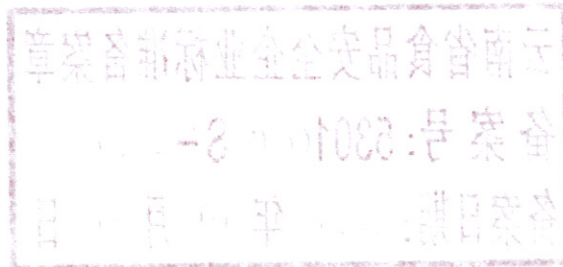
我公司生产的果蔬汁饮料是以新鲜水果、蔬菜或浓缩果蔬汁（详见产品分类中的原料品种）为主要原料，添加或不添加白砂糖及食品添加剂等辅料，经榨汁、过滤、调配、均质、灌装、高温杀菌等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

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》和GB 7101-2015《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情况制定。

本标准代替Q/KPS 0001 S-2017《果蔬汁饮料》。

本标准由昆明品世食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邓祖晓、陈祖金。



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、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜水果、蔬菜或浓缩果蔬汁（详见产品分类中的原料品种）为主要原料，添加或不添加白砂糖及食品添加剂等辅料，经榨汁、过滤、调配、均质、灌装、高温杀菌等工艺制成的果蔬汁饮料。

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

产品按所采用的原料品种分为：玉米浆饮品、木瓜汁饮品、柠檬汁饮品、苹果汁饮品、酸角汁饮品、芒果汁饮品、菠萝汁饮品、橙汁饮品、蓝莓汁饮品、山楂汁饮品、西番莲汁饮品、草莓汁饮品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料应采用新鲜、无虫害、无腐烂变质的水果、蔬菜。如采用浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。

4.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他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
色 泽	具有与该品种果蔬汁饮料相符的正常色泽。	取适量样品于洁净的烧杯中，置于自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有本品种果蔬汁饮料应有的香气和滋味，无异味。	
外 观	经长时间放置后允许有少量果肉沉淀，但摇匀后仍能保持均匀一致。	
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), %	≥ 3.0	GB/T 12143
总酸 ^c (以一水柠檬酸计), g/L	≥ 1.0	GB/T 12456
锡(以 Sn 计) ^a , mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
展青霉素 ^b , ug/kg	≤ 50	GB 5009.185
二氧化硫残留量	按 GB 2760 的规定执行。	
^a 仅限于用镀锡薄板容器包装的饮料。 ^b 仅适用于含苹果汁、山楂汁的产品。 ^c 玉米饮品除外。		

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	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 以罐头加工工艺生产的产品应符合商业无菌的要求。

4.5.2 非商业无菌生产的产品微生物指标应符合 GB 7101 的规定。

4.5.3 致病菌限量应符合 GB 29921 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。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 果蔬汁饮料的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB12695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样，抽样基数不得少于200个包装，随机抽取18个包装，抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、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，亦应进行检验：

- a) 更改主要原料，配方或调整关键工艺时；
- 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，则判定该批产品为不合格产品。其余指标若有不合格项目，可用留样复检，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 和 GB 28050 的规定；
- 6.1.2 包装储存图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

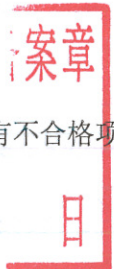
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输车辆应清洁、卫生、装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



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》。



年 月 日

胡草州

备案单位主要负责人 (签字)

2020年3月15日