

Q/BMN

保山迷你食品有限公司企业标准

Q/BMN 0002S—2021

代替 Q/BMN0002S-2018

果味饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050023S-2021
备案日期: 2021年05月06日

云南省
备案号
备案日期

2021-05-06 发布

2021-05-12 实施

保山迷你食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的果味饮料是以生活饮用水为主要原料，添加白砂糖、食品添加剂等辅料，经调配、混合、杀菌、灌装、包装等工艺制成。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，特制订本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性能指标按照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。其中铅指标限量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/BMN 0002S-2018《果味饮料》。

本标准由保山迷你食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：田学明。

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主要原料，添加白砂糖、食品添加剂等辅料，经调配、混合、杀菌、灌装、包装等工艺制成的果味饮料。

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

根据添加辅料的不同产品分为：葡萄味饮料、荔枝味饮料、酸角味饮料、水蜜桃味饮料、苹果味饮料、菠萝味饮料、草莓味饮料、香橙味饮料、柠檬味饮料、芒果味饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

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	具有相应品种应有的色泽，色泽均匀一致。	取适量混合均匀的样品倒入洁净无色透明的烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味	具有相应品种应有的气味，无异味。	
滋味	具有该品种应有的滋味，味感协调，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来物。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

食品安全企业标准
: 5305 S-
: 年

项目	指标	检验方法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	0.5
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/L	≥	0.1
锡 ^a （以 Sn 计），mg/L	≤	150
^a 仅限于采用镀锡箔板容器包装产品		

4.4 污染物指标

应符合表 4 的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.24
		GB 5009.12

4.5 微生物限量

应符合表3的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921的规定执行。				
注1： ^a 采样方案及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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 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样，抽样基数不得少于200瓶（罐、盒），抽样数量为18瓶（罐、盒），样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格后方可出厂。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，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格；其余指标有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

准备案章

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 产品储运图示标志应符合 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和有关规定，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、防晒，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。产品存放应离地离墙，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。

月 日

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《中华人民共和国食品安全法》。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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

备案单位（盖章）

2021年5月6日



备案单位主要负责人（签字）

2021年5月6日

沈学明

