

Q/DYD

大理漾濞多多饮品有限公司 企业标准

Q/DYD 0004 S—2021

凉开水（包装饮用水）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0003 S— 2021
备案日期: 2021 年 01 月 20 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2020 - 12 - 16 发布

2021 - 01 - 20 实施

大理漾濞多多饮品有限公司

发布

前 言

我公司生产的“漾多”牌凉开水，是采用超滤、反渗透等膜过滤，通过煮沸加热杀菌、冷却、臭氧消毒、灌装、包装等工艺加工制成的包装饮用水。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19298《食品安全国家标准 包装饮用水》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。

本标准由大理漾多饮品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴梓兵、陈安玉、高茂清。

企

年

凉开水（包装饮用水）

1 范围

本标准规定了凉开水包装饮用水产品的技术要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存。本标准适用于凉开水包装饮用水。

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 凉开水包装饮用水

以符合GB 19298 中原料要求的生产用水为原水，是采用超滤、反渗透等膜过滤，通过煮沸加热杀菌、冷却、臭氧消毒、灌装、包装等工艺加工制成的包装饮用水。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 水源水质及卫生防护应符合 GB 19298 的要求。

4.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

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
色度/度	≤10（不得呈现其他异色）	GB/T 5750
浑浊度/NTU	≤1	
状态	允许有极少量的矿物质沉淀，无正常视力可见外来异物	
滋味、气味	无异味、无异臭	

4.3 理化指标

理化要求应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	要求	检验方法
余氯（游离氯）/（mg/L）	≤ 0.05	GB/T5750
挥发性酚（以苯酚计）/（mg/L）	≤ 0.002	
阴离子合成洗涤剂/（mg/L）	≤ 0.3	
三氯甲烷/（mg/L）	≤ 0.02	
四氯化碳/（mg/L）	≤ 0.002	
溴酸盐/（mg/L）	≤ 0.01	
耗氧量（以 O ₂ 计）/（mg/L）	≤ 2.0	
总 α 放射性/（Bq/L）	≤ 0.5	
总 β 放射性/（Bq/L）	≤ 1	
溶解性总固体/（mg/L）	< 100	
电导率【（25±1）℃】/（μS/cm）	0-100	GB17323

4.4 污染物限量

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4的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.008	GB 5009.12

4.5 微生物限量

微生物限量要求应符合表 4的要求。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			检验方法
	n	c	m	
大肠菌群/（CFU/mL）	5	0	0	GB 4789.3平板计数法
铜绿假单胞菌（CFU/250mL）	5	0	0	GB/T 8538
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1执行。				

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760 包装饮用水的规定。

4.7 加工过程卫生要求

加工过程应符合 GB 14881 的规定。

4.8 净含量

定量包装的净含量允差按国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一工艺、同一批原料、同一品种生产的同一规格的产品为一批。

5.2 取样

随机抽取同一品种不少于20个最小包装，总量不低于3Kg。样品分成两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

产品由本厂的检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：净含量、感官要求、微生物指标。

5.4 型式检验

本标准所规定的所有项目均为型式检验项目，每年进行两次型式检验，当出现下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 更换设备，工艺发生较大变化时；
- b) 停产后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管机构提出型式检验要求时。

5.5 判断规则

检验结果中微生物指标有任意一项不合格，则判该批产品为不合格品，其他指标有一项不合格时，用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

产品标签应符合GB 7718及GB 28050等的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合国家有关卫生标准要求。

6.2.2 包装容器外部保持清洁，密封严密，无渗漏现象，标签封贴紧密牢固

6.3 运输

6.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输

- 6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。
- 6.3.3 运输过程不应爆晒、雨淋、受潮、冰冻。

6.4 贮存

- 6.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
 - 6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；产品应离地离墙码放。
 - 6.4.3 在 0℃ 以下运输与贮存时，应有防冻措施。
-