

Q/YTK

云南天凯食品科技开发有限公司企业标准

Q/YTK 0001 S—2021

果味(汁)饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0012 S- 2021
备案日期: 2021 年 4 月 08 日

云南省食
备案号
备案日期

2021 - 02 - 18 发布

2021 - 04 - 08 实施

云南天凯食品科技开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的果味(汁)饮料是以生活饮用水为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、果汁，添加甜味剂、食用香精（香料）、酸味剂、食用色素、防腐剂，经调配、搅拌、杀菌、包装等工艺制成，根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》要求特制定本企业标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅的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。

本标准由云南天凯食品科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴仙平。

本标准代替Q/YTK 0001 S-2018。

品安全企
5329
年

果味(汁)饮料

1 范围

本标准规定了果味(汁)饮料产品的分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，添加(或不添加)白砂糖、果汁，添加甜味剂、食用香精(香料)、酸味剂、食用色素、防腐剂，经调配、搅拌、杀菌、包装等工艺制成的果味(汁)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 根据是否加入白砂糖分为：加糖型；不加糖型。
- 3.2 根据加入的果汁不同分为：混合型、水晶葡萄型、柠檬型、鲜橙型、草莓型、苹果型、哈密瓜型、木瓜型、水蜜桃型、荔枝型、芒果型、酸角型、山楂型、菠萝型等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.4 浓缩果(蔬)汁：应符合 GB17325 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

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
外 观	无沉淀均匀	取一定量混合均匀的被测样品置于50ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
色 泽	应具有与品名相符的色泽。	
滋味及气味	应具有与品名相符的滋味及气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

指 标	加糖型	不加糖型	检验方法
可溶性固形物（20℃折光计法）/% ≥	0.4	----	GB/T 12143
总酸（以一分子水柠檬酸计）/(g/L) ≥	0.1	0.1	GB/T 12456
总糖（以蔗糖计）/% ≥	0.2	----	GB 5009.8
铅（以Pb计）/(mg/L) ≤	0.04		GB 5009.12
锡（以Sn计） ^a /(mg/L) ≤	150		GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b /(mg/L) ≤	20		GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
展青霉素 ^c , μg/L	50.0		GB 5009.185
农药残留限量	按GB 2763 的规定执行		

^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。^b仅适用于金属罐装的果蔬汁饮料。^c仅适用于苹果汁、山楂汁及其饮料。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总群 / （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
酵菌 / （CFU/mL） ≤	20				
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB29921 的规定执行				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

4.5 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。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 果蔬汁及其饮料的规定。

4.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一规格、同一品种且包装完好的产品为一组批。作为一个检验批次。

5.2 抽样

同批产品抽样基数不得少于200瓶，随机抽取不少于18个独立包装的样品，样品量不得少于2kg。所抽样品平分二份，其中一份作为检验样品，另一份作为留样。

5.3 出厂检验

本企业质检部门应按本标准规定的出厂检验项目，逐批进行检验，经出厂检验合格，签署合格证后方可出厂。出厂检验项目：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

型式检验是对产品进行全面考核，至少每半年进行一次型式检验，型式检验项目为本标准规定的全部检验项目。有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 企业新产品试制鉴定时；
- b) 生产原料、工艺有较大变化时；
- c) 停产半年以上，恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

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品。其余项目不合格时，可以用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

6.1.1 销售包装标签标识应符合 GB 7718 及 GB28050 的规定。

6.1.2 外包装包装储运图示标志应符合标识 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 贮存

原料、辅料、半成品、产品应分开放置，不得露天贮放，应存于通风、干燥、防阳光照射、清洁、卫生、阴凉、无异味的仓库内，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀物品和易污染物品混贮，堆放应离地离墙堆放。

6.4 运输

运输工具必须清洁、卫生无异味、无污染。运输途中应防雨、防潮、防爆晒、防挤压、轻装、轻卸、防止污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀物品和易污染物品混装混运。
