

Q/QBS

曲靖市麒麟区三宝镇兴龙百事乐饮料厂企业标准

Q/QBS 0001S—2020

果味饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030096S-2020
备案日期: 2020年09月09日

2020-09-08 发布

2020-09-09 实施

曲靖市麒麟区三宝镇兴龙百事乐饮料厂
发布

前 言

我厂生产的果味饮料是以生活饮用水为原料，添加食糖（或甜味剂）、食用香精（香料）、食品添加剂等辅料，经调配、搅拌、过滤、杀菌、灌装等生产工艺制成。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，作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》、GB 7101—2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，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。

本标准由曲靖市麒麟区三宝镇兴龙百事乐饮料厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨映菊、陈利娟。

云南省
备案号
备案日期

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的生产分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以生活饮用水为原料，添加食糖（或甜味剂）、食用香精（香料）、食品添加剂等辅料，经调配、搅拌、过滤、杀菌、灌装等生产工艺制成的果味饮料。

2 规范性引用文件

本标准中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 按是否使用香精分为：清汁类、混汁类。

3.2 按是否添加白砂糖分为：含糖型、无糖型。

3.3 根据加入的食品用香精种类不同分为：水蜜桃果味饮料、荔枝果味饮料、水晶葡萄果味饮料、甜橙果味饮料等。

4 技术要求

4.1 原辅材料

4.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.3 白砂糖：应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。

4.4 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

4.5 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料及辅料。

4.6 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
	清汁类	混汁类	
组织形态	澄清透明、无沉淀	浑浊均匀，浊度适宜	取适量样品置于清洁的烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
滋味及气味	具有与品名相符的滋味及气味，酸甜适口，无异味		
色泽	具有与品名相符的色泽且均匀一致		
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

4.7 理化标准

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	含糖型	无糖型	
可溶性固形物（20℃折光法计），g/100mL	≥8.0	≤0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.5	GB/T 12456
锡 ^a （以Sn计），mg/L	≤	150	GB 5009.16
注： ^a 仅限于用镀锡薄板容器包装的饮料			

4.8 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3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标		检验方法
	含糖型	无糖型	
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.04	GB 5009.12

4.1 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.2 微生物限量

4.2.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.2.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中果味饮料的规定。

4.5 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批次、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样及数量

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于200瓶（杯），抽取数量18瓶（杯），分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本厂质量检验部门检验合格并签发合格证方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、总酸、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，其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，应进行型式检验：

- a) 更改主要原辅料或更改关键工艺时；
- b) 停厂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时，判定该批次产品为不合格品，不得复检。其余指标若有不合格，可以用留样产品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料、包装容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求：封口应严密，无泄漏。

6.3 运输

标准备

}-

月

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，装卸时应轻拿轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

贮存库房应清洁干燥、通风。箱体码放应距墙、离地，不应与有毒、有害、有害或有腐蚀、有异味物品混存。

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》。



备案单位(盖章)

2020年08月08日

A handwritten signature in black ink, appearing to be '杨映喜' (Yang Yingxi), written over a horizontal line.

备案单位主要负责人(签字)

2020年08月08日