

Q/YZY

云南中翼鼎东生物医疗科技有限公司企业标准

Q/YZY 0001S—2020

风味果醋饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030124S-2020
备案日期: 2020年11月11日

云南省
备案
备案日

2020 - 11-11 发布

2020- 11-11 实施

云南中翼鼎东生物医疗科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的风味果醋饮料是以纯净水、果醋（苹果醋、山楂醋、青梅醋、杨梅醋、草莓醋、柠檬醋等）为主要原料，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、食品用香精、食品添加剂等辅料，经调配、搅拌、灌装、封盖、灭菌等工艺制作而成。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》的规定，特制定本标准，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全指标按照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，其中铅标准限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由云南中翼鼎东生物医疗科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王鹏云、梁自红、卢红、付学刚。

食品安
号: 530
期:

风味果醋饮料

1 范围

本标准规定了风味果醋饮料的技术要求、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以纯净水、果醋（苹果醋、山楂醋、青梅醋、杨梅醋、草莓醋、柠檬醋等）为主要原料，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、食品用香精、食品添加剂等辅料，经调配、搅拌、灌装、封盖、灭菌等工艺制作而成风味果醋饮料。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。

3.1.4 果醋（苹果醋、山楂醋、青梅醋、杨梅醋、草莓醋、柠檬醋等）：应符合 GB 2719 的规定。

3.1.5 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

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

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|-------|------------------------|---|
| 色泽和外观 | 具有风味饮料应有的色泽 | 将样品置于洁净透明的器皿中，在自然光下，先检查色泽、形态及异物，最后闻样品气味及品尝样品滋味。 |
| 滋味和气味 | 具有果醋固有的滋味和香气，酸甜适口，无异味。 | |
| 组织形态 | 液体、透明、久置后允许有少量沉淀。 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质。 | |

3.3 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), % | ≥ 0.2 | GB/T12143 |
| 总酸(以乙酸计), g/L | ≤ 5.0 | GB/T12456 |
| 展青霉素 a, ug/kg | ≤ 50.0 | GB 5009.185 |
| a: 适用于苹果及山楂风味饮料。 | | |

3.4 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 3 的要求。

表3 污染物限量

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|------------------|--------|------------|
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.04 | GB 5009.12 |

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,按 JJF 1070 的规定方法检验。

3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

示准备

月

从同一批次产品中随机抽取样品,在成品库内以随机取样,抽样单位以瓶计。每批抽样数独立包装15瓶(罐),一式叁份,其中三分之二用于检验,三分之一用于留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司的质检部门检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目:感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准的所有技术要求,型式检验应定期进行,每年至少1次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 原料、设备、工艺有较大的改变,有可能影响产品质量时;
- b) 长期停产,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) 交收检验出现不合格批时;
- e) 国家市场监督管理总局要求进行的型式检验时。

5 判定规则

检验结果中,全部指标检验合格,即判定该产品合格,微生物限量不合格时则判定该批产品不合格,不得进行复检;其它指标若有不合格时,可对备样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 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

运输工具应清洁、卫生,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输;搬运时应轻拿轻放,严禁扔、摔、挤压,避免强烈震荡;运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮,运输温度在 5℃~30℃ 之间为宜。

6.4 贮存

产品应贮存于通风干燥、阴凉、避免阳光直射、通风良好的场所。清洁卫生、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内,不得露天堆放,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。贮存温度在 5℃~30℃ 之间为宜,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》。



备案单位（盖章）

2020年10月9日



备案单位主要负责人（签字）

2020年10月9日