

备案号:

Q/YFN

云龙县丰农商贸有限责任公司企业标准

Q/YFN 0004 S—2020

风味饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0036 S—2020
备案日期: 2020 年 7 月 14 日

云南省食品安
备案号: 532
备案日期:

2020-06-15 发布

2020-07-14 实

云龙县丰农商贸有限责任公司

发 布

前 言

我公司生产的风味饮料，是以生活饮用水为原料，添加白砂糖、柠檬酸、甜味剂、乳化剂、香精等食品添加剂和辅料，经调配、杀菌、灌装等工艺制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 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。

本标准由云龙县丰农商贸有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗海军。

企业
S
年

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、技术要求、检验规则、包装、运输及贮存。

本标准适用于以生活饮用水为原料，添加白砂糖、柠檬酸、甜味剂、乳化剂、香精等食品添加剂和辅料，经调配、灭菌、灌装等工艺制成的风味饮料。

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

根据使用食品添加剂和辅料的的不同，产品分为：果味饮料、乳味饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.2 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	果味饮料	乳味饮料	
色 泽	具有与名称相符的鲜果或果汁的色泽	呈乳白色，色泽均匀一致	取适量样品置于烧杯中，在自然光线下，观察其色泽和可见杂质、嗅闻香气，口尝滋味
气味、滋味	具有与名称相符的水果香味、无异味	具有相应品种固的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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), g/100ml	≥ 0.2	GB/T 12143

4.4 污染物限量

- 4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.4.2 其中严于食品安全国家标准的指标要符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）， mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
锡 ^a (以Sn计).mg/L	≤ 150	GB 5009.16

^a仅限于镀锡薄板容器包装的饮料。

4.5 微生物指标

应符合表4 的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方法 ^a 及限量				检验方法
	n	c	n	M	
菌落总数, CFU/ mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群, CFU/ mL	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/ mL	≤	20			GB4789.15
酵母, 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 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按 JJF 1070 规定的方法检测。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中风味饮料的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 瓶（袋），抽样数量为 18 瓶（袋），样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经本公司检验室按本标准进行检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、细菌总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其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、生产设备发生较大变化时；
- b) 产品停厂半年以上，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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标识、标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，具有防尘、防雨、防晒设施。不得与有毒、有害物品混装、混运。运输时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，避免阳光直射和靠近热源，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害物品混贮。产品应按品种分类离墙离地堆放整齐，堆码高度以提取方便为宜。