

## 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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）

2021年11月27日

备案单位主要负责人（签字）

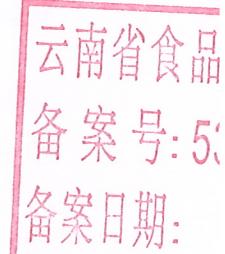
2021年11月27日

**Q/YMT**

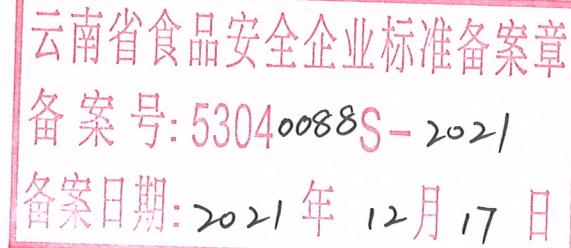
# 元江县瑞丰民特食品有限公司企业标准

Q/YMT 0002 S—2021

代替 Q/YMT 0002 S-2018



## 果汁饮料



2021-12-10发布

2021-12-17实施

元江县瑞丰民特食品有限公司 发布

## 前　　言

本公司生产的果汁饮料是以各种水果或浓缩液（汁、浆）为原料，经预处理、榨汁、调配、杀菌、灌装、包装等工艺制成的。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。

本标准的安全性指标是按照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，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际 司案章 制定。

本标准代替Q/YMT 0002 S-2018《果汁饮料》。

本标准由元江县瑞丰民特食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐保春、李白清、李俊华。

日

# 果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果汁饮料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以各种水果或浓缩液（汁、浆）为原料，经预处理、榨汁、调配、杀菌、灌装、包装等工艺制成的果汁饮料。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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 原辅材料要求

3.1.1 水果：应成熟、新鲜、无蛀虫、无腐烂变质，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 浓缩液（汁、浆）：应符合 GB 17325 的规定。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	要    求	检验方法
色 泽	接近果品鲜果肉的色泽，且均匀一致。	
香 气	具有该果品鲜果相近的香气，协调柔和，无异臭。	
滋 味	具有该果品鲜果汁之滋味，味感协调柔和，酸甜适口，无异味。	
组织形态	允许有少量果肉沉淀。	打开包装，取200ml样品倒入洁净的烧杯中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
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

表 2 (续)

果汁含量, %	≥	10	GB/T 12143 (橙、柑、桔), 其他产品按工艺配方严格控制
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥	4.5	GB/T 12143
总酸 (以一分子水柠檬酸计), g/L	≥	0.5	GB 12456
二氧化硫		按GB 2760执行	GB 5009.34

### 3.4 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/L	≤ 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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.8 净含量

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

### 3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760果蔬汁饮料的规定。

### 3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的一同一规格的产品为一批次。

### 4.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数, 抽样基数不少于50个独立包装, 随机抽样至少12瓶(袋)的样品, 分为两份, 一份检验, 一份备查。

企业标准

S-

年

月

#### 4.3 出厂检验

每批产品须经本公司的质量检验部门按本标准检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求，可溶性固体物，总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部检验项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、贮存、运输

#### 5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 5.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定，封口严密、包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

准备案章

日

云南省食品安  
备案号: 530  
备案日期: