

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》。

元江县瑞丰民特食品有限公司



备案单位（盖章）

2021年11月27日

备案单位主要负责人（签字）

原瑞丰

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

云南省食品
备案号: 53040088S-2021
备案日期: 2021年12月17日

果汁饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040088S-2021
备案日期: 2021年12月17日

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。



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。	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。
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。	
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。

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，可溶性固形物，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。

云南省食品安
备案号:530
备案日期: