

**Q/KHS**

**昆明宏达食品有限公司企业标准**

**Q/KHS 0004 S—2022**

## **风味饮料（含汽型）**

云  
备  
案

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010102S-2022  
备案日期: 2022年03月30日

2022-03-28 发布

2022-03-30 实施

**昆明宏达食品有限公司 发布**

## 前 言

我公司生产的风味饮料（含汽型）是以饮用水、浓缩果汁（浆）、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂等为原料，经调配、包装、杀菌等工艺制成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准由昆明宏达食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孙云江。

省食  
号  
日期

# 风味饮料（含汽型）

## 1 范围

本标准规定了风味饮料（含汽型）的产品分类、技术要求、检验规则和标志、包装、运输及贮存。本标准适用于以饮用水、浓缩果汁（浆）、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂等为原料，经调配、包装、杀菌等工艺制成的风味饮料（含汽型）。

## 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

### 3.1 含糖风味饮料（含汽型）

以饮用水、浓缩果汁（浆）、白砂糖（添加量 $\geq 3\%$ ）、果葡糖浆、食品添加剂等为原料，经调配、包装、杀菌等工艺制成的风味饮料（含汽型）。

### 3.2 低糖风味饮料（含汽型）

以饮用水、浓缩果汁（浆）、白砂糖（添加量 $<3\%$ ）、果葡糖浆、食品添加剂等为原料，经调配、包装、杀菌等工艺制成的风味饮料（含汽型）。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 浓缩果汁（浆）：应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	呈浅黄色或棕黄色澄清液体,色泽均匀一致,久置允许有少量果汁成分沉淀。	取 50ml 混合均匀的样品置于样品杯中,置于明亮处,用目视,鼻嗅,口尝检验。
气 味	具有标示品种原料固有的气味,无异味。	
滋 味	具有该品种的滋味,味感协调,无异味。	
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
	含糖	低糖	
总酸(以一水柠檬酸计), g/100g ≤	0.5		GB 12456
二氧化碳, % ≤	0.8		GB/T 12143
可溶性固形物, %	≥3.0	<3.0	GB/T 12143

#### 4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.5 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 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/L ≤	0.24	GB 5009.12

#### 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.8 净含量

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

#### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 风味饮料的规定。

#### 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 5.2 抽样方法

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 200 瓶，抽样数量为 18 瓶，将所抽样品分成两份送检验机构，分别用于检验和复查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

### 5.4 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中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门机构提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品包装用材料应符合相应的食品安全标准的规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

### 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贮；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、

准备

月

有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。堆放时应离地 10cm、离墙 10cm 以上，堆码高度应以提取方便为宜。

章

日

## 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》。



2022年03月22日

孙云江

备案单位主要负责人（签字）

2022年03月22日