

Q/YHY

云南海裕饮品有限公司企业标准

Q/YHY 0001 S—2022

代替 Q/YHY 0001 S—2019

风味饮料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010010 S-2022

备案日期: 2022年 01月 18日

2022-01-16 发布

2022-01-18 实施

云南海裕饮品有限公司 发布

前 言

我公司生产的风味饮料是以饮用纯净水为原料，添加天然薄荷脑、食用碳酸氢钠（小苏打）、食用香精、食品添加剂等辅料的一种或几种，经调配、搅拌、杀菌、灌装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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 2762-2017《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》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/YHY 0001 S-2019《风味饮料》

本标准由云南海裕饮品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：于景洪。

省食品安

号: 530

期:

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以饮用纯净水为原料，添加天然薄荷脑、食用碳酸氢钠（小苏打）、食用香精、食品添加剂等辅料的一种或几种，经调配、搅拌、杀菌、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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 纯净水：应符合 GB 19298 的规定。

3.1.2 碳酸氢钠（小苏打）：应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.3 天然薄荷脑：应符合 GB 1886.199 的规定。

3.1.4 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

3.1.5 其他原辅料：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	澄清透明	打开包装，取适量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。
滋味、气味	具有相应品种应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	均匀液体	
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
	苏打水饮料	其他饮料	
pH 值	7.0~8.5	—	GB 5009.237

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

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 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规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 风味饮料的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从每一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200瓶（罐），抽样数量为18瓶（罐），样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

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

4.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，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，亦应进行：

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 停产半年以上，再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，允许用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 预包装食品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存在通风、阴凉干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的室内；不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。

案章

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《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）



2022年 1 月 10 日

备案单位主要负责人（签字）

丁能

2022年 1 月 10 日