

Q/KTL

昆明天力食品有限公司企业标准

Q/KTL 0006 S—2022

果汁饮料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010110 S-2022

备案日期: 2022年04月13日

2022-04-11 发布

2022-04-13 实施

昆明天力食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的果汁饮料是以饮用水、白砂糖、酿造食醋、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁等其中一种或几种）、发酵果汁（发酵苹果汁、发酵梨汁、发酵柠檬汁、发酵草莓汁、发酵蓝莓汁、发酵石榴汁、发酵樱桃汁等其中一种或几种）、果葡糖浆为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂等辅料，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》、《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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 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。

本标准由昆明天力食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨美芬。

省食品安

号: 530

日期:

果汁饮料

1 范围

本标准规定了果汁饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以饮用水、白砂糖、酿造食醋、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁等其中一种或几种）、发酵果汁（发酵苹果汁、发酵梨汁、发酵柠檬汁、发酵草莓汁、发酵蓝莓汁、发酵石榴汁、发酵樱桃汁等其中一种或几种）、果葡糖浆为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂等辅料，经调配、杀菌、灌装等工艺而成的果汁饮料。

2 规范性引用文件

本标准中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 原辅材料要求

- 3.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 酿造食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.4 浓缩果汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.6 发酵果汁：应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.7 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。

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
组织形态	透明液体。	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。
色泽	具有本产品特有的色泽	
滋味、气味	具有本产品所特有的滋味、气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

全企业
1 S
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
果汁总含量(质量分数), %	≥ 10	GB/T 31121

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	≤ 0.04	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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

3.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 风味饮料的规定。

3.9.2 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。

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

在同一批次、同一规格保质期内产品中随机抽样，抽样基数不得少于 200瓶（罐、盒），抽样数量为 18瓶（罐、盒），样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

示准备案

月

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

4.4 型式检验

型式检验正常生产情况下每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上；重新恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判该批产品为不合格品，不得复检；其它指标若有任一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签、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

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、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、易污染的物品混贮、混放。

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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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》。



杨美芬

备案单位主要负责人（签字）

2022年 3月 27日