

# Q/LCM

## 丽江程玫生物科技有限公司企业标准

Q/LCM 0008 S—2022

### 花果醋饮料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53070017 S-2022

备案日期: 2022年04月24日

云南  
备案  
备案日

2022 - 04 - 24 发布

2022 - 04 - 29 实施

丽江程玫生物科技有限公司 发布

## 前 言



我公司生产的花果醋饮料是以酿造食醋、饮用水为原料，加入新鲜重瓣红玫瑰花(汁)、菊花(汁)、金银花(汁)、桂花(汁)、茉莉花(汁)、柠檬、甜橙、草莓、苹果、梨、山楂、哈密瓜、水蜜桃、荔枝、芒果、百香果、菠萝、食糖、蜂蜜等辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经浸泡、发酵、过滤、调配、杀菌、罐装、包装等加工工艺而成可直接饮用的饮料。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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照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》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由丽江程玫生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准适用于丽江程玫生物科技有限公司。

本标准主要起草人：段旻燕、吴映川。

省食品  
号:5  
期:

# 花果醋饮料



## 1 范围

本标准规定了花果醋饮料的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以酿造食醋、饮用水为原料，加入新鲜重瓣红玫瑰花(汁)、菊花(汁)、金银花(汁)、桂花(汁)、茉莉花(汁)、柠檬、甜橙、草莓、苹果、梨、山楂、哈密瓜、水蜜桃、荔枝、芒果、百香果、菠萝、食糖、蜂蜜等辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经浸泡、发酵、过滤、调配、杀菌、罐装、包装等加工工艺而成可直接饮用的饮料。

## 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 产品分类

3.1 根据添加辅料的不同分为：重瓣红玫瑰、菊花、金银花、桂花、茉莉花、柠檬、甜橙、草莓、苹果、梨、山楂、哈密瓜、水蜜桃、荔枝、芒果、百香果、菠萝等花果醋饮料。

3.2 按添加食糖的多少分为含糖型和无糖型。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅材料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰、菊花、金银花、茉莉花、柠檬、甜橙、草莓、苹果、梨、山楂、哈密瓜、水蜜桃、荔枝、芒果、百香果、菠萝：应新鲜、无虫蛀、无污染、无霉变、无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 生产加工用水：符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定要求，不得使用非食品原辅料。

### 4.2 感官要求

符合表1的规定。

安全

307



表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该品种固有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，置于自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有所用原料应有的气味、滋味，无异味。	
组织形态	具有相应品种应有的形态，允许有少量沉淀。	
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
总糖, g/100g	含糖型, >	GB 5009.8
	无糖型, ≤	

#### 4.4 污染物限量

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	≤	GB 5009.12

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

#### 4.7 农药最大残留量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070规定的方法检验。

#### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.10 生产加工过程中的卫生要求

企业标  
S-  
E

应符合GB 14881的规定。



## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批次。

### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于 100 个最小包装，且总量不低于 10kg；抽样数量不少于 20 个最小包装，且总量不低于 1kg，分为 2 份，一份检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附检验合格报告后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

正常生产情况下，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项目，有下列情况之一的，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) 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。

### 5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不符合本标准要求，判定该批产品为不合格产品，其余指标中若有一项不符合本标准，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志标签、包装、运输、贮存

### 6.1 标志标签

6.1.1 包装标签、标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

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。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、成品应分开放置，不得与其他有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

### 6.4 贮存

准备

月



Q/LCM 0008 S—2022

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

---

章  
日

