

Q/GYY

耿马孟定云彩食品有限责任公司企业标准

Q/GYY 0001 S—2022

代替 Q/ GYY 0001 S—2018

果味饮料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0012 S-2022

备案日期: 2022年 4 月 15 日

云
南
省
食
品
安
全
企
业
标
准
备
案
章

2022 - 04 - 15 发布

2022 - 04 - 18 实施

耿马孟定云彩食品有限责任公司

发布

前 言

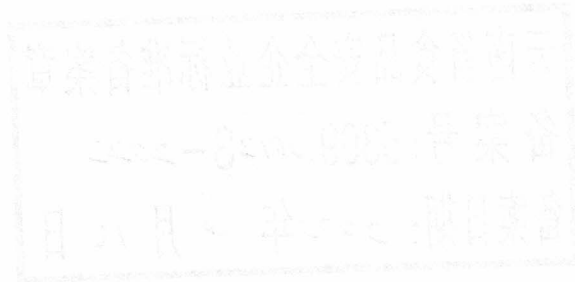
我公司生产的果味饮料是以可直接饮用的生活饮用水为原料，添加（或不添加）白砂糖、甜味剂、果粒（果肉）、食用香精等辅料，经调配、灌装杀菌处理等加工工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及质量仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 7101《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，其他指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/GYY 0001 S-2018《果味饮料》。

本标准由耿马孟定云彩食品有限责任公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：王恒。



果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水为原料，经过滤、杀菌处理后，添加或不添加白砂糖、果粒、甜味剂、果粒（果肉）、食用香精等辅料，经调配、灌装、杀菌等工艺加工制成的果味饮料。

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 产品分类

3.1 根据所添加的香精不同分为：柠檬味、荔枝味、菠萝味、蓝莓味、雪梨味、芒果味、红牛味等。

3.2 按外观分为：清汁类和果粒类。

3.3 按是否添加白砂糖分为：含糖型果味饮料、无糖型果味饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求：

4.1.1 生产加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.3 果粒（肉）：应无腐烂，无变质，并符合相应食品安全标准及有关规定

4.1.4 其他原辅料：应符合有关产品质量标准和食品安全的规定，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
	清汁类	果粒类	
组织形态	澄清透明的液体，无沉淀	浑浊均匀，可见果粒悬浮	取适量样品置于无色透明玻璃器皿中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有各品种应有的气味和滋味、酸甜适口、无异味		
色 泽	具有各风味品种应有的色泽，色泽均匀一致		
杂 质	无肉眼可见外来的杂质		

省食品安全企业标准

号：5309 S-

期： 年 月

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
	含糖型	无糖型	
总糖（以蔗糖计）， g/100g	≥0.5	≤0.5	GB 5009.8
总酸（以一分子水柠檬酸计）， g/L	≥ 0.1		GB 12456

4.4 污染物限量

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
其他污染物	按GB 2762的规定执行	

4.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/ml)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/ml)	5	2	1	10	GB 4789.3的平板计数法
霉菌(CFU/ml)	≤	20			GB 4789.15
酵母菌(CFU/ml)	≤	20			
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921的规定执行				
*样品的采样及处理按GB4789.1和GB/T 4782.21执行					

4.6 净含量

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

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应该符合GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、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。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不少于200瓶（袋），抽样数量为18瓶（袋），样品分成两份，一份用于检验，一份用于留样。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经过公司质量管理检验部门按本标准规定进行检验，检验合格并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

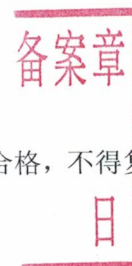
5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目包括本标准中规定的全部项目，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 停产半年以上重新再恢复生产时；
- b) 主要原料、生产工艺和生产设备有较大改变可能影响产品质量时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格时，则直接判定该批产品不合格，不得复检。其余指标若有不合格项时，用留样对不合格项进行复检。以复检结果为准。



6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 外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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程中应防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放、轻卸、防止挤压。不得与其他有毒、有害、易污染、有异味的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好，有防尘、防虫、防蝇、防鼠设施的室内。不得和有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，产品离墙离地堆放。按产品不同品种分别堆码整齐，堆放高度以方便提取为宜。

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4月12日

艾娟

备案单位主要负责人（签字）

2022年4月12日