

# Q/WST

## 乌鲁木齐天池三通生物科技有限公司 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/WST0001S-2018



### 饮 料

2018-07-10 发布

2018-08-10 实施

乌鲁木齐天池三通生物科技有限公司 发布



# 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分 标准的结构和编写》的要求，制定本企业标准。

本标准由乌鲁木齐天池三通生物科技有限公司提出。

本标准由乌鲁木齐天池三通生物科技有限公司起草。

本标准起草人：周媛。

本标准批准人：王有才。



# 饮 料

## 1 范围

本标准规定了饮料的技术要求、生产过程的卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标识、贮存、运输的要求。

本标准适用于以梨汁、生活用水为原料，添加山梨酸、柠檬酸、安赛蜜为辅料，经调配、过滤、超高温瞬时杀菌、灌装、包装制成原果汁含量 2%-5% 的饮料。

## 2 规范性引用文件

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| GB1886. 186   | 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸          |
| GB1886. 235   | 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸          |
| GB2760        | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准          |
| GB2761        | 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量          |
| GB2762        | 食品安全国家标准 食品中污染物限量           |
| GB2763        | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量        |
| GB4789. 2     | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定    |
| GB4789. 3     | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数    |
| GB4789. 4     | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验    |
| GB4789. 10    | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB4789. 15    | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数   |
| GB5009. 12    | 食品安全国家标准 食品中铅的测定            |
| GB5009. 28    | 食品安全国家标准 食品中山梨酸、苯甲酸和糖精钠的测定  |
| GB5009. 34    | 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定         |
| GB5009. 35    | 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定        |
| GB7101        | 食品安全国家标准 饮料                 |
| GB7718        | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则          |
| GB12456       | 食品中总酸的测定方法                  |
| GB12695       | 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范           |
| GB17325       | 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）      |
| GB25540       | 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾       |
| GB28050       | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则        |
| GB29921       | 食品安全国家标准 食品中致病菌限量           |
| GB/T191       | 包装储运图示标志                    |
| GB/T5009. 140 | 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定                |



GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB/T17876 包装容器 塑料防盗瓶盖  
QB/T2665 热灌装用聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）瓶  
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家质量检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 梨汁：符合 GB17325、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.2 柠檬酸：符合 GB1886.235 的规定。

3.1.3 山梨酸：符合 GB1886.186 的规定。

3.1.4 安赛蜜：符合 GB25540 的规定。

3.1.5 生产用水：符合 GB5749 的规定。

3.2 生产过程的卫生要求：符合 GB12695 的规定。

#### 3.3 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

| 项 目   | 指 标                      |
|-------|--------------------------|
| 外 观   | 液体、无沉淀、无悬浮物              |
| 色 泽   | 具有相应果味产品固有的颜色            |
| 滋 气 味 | 具有相应果味应有的气味和滋味，酸甜释口，无异味。 |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质                |

#### 3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项 目                                  | 指 标 |
|--------------------------------------|-----|
| pH                                   | 1-2 |
| 铅(以 Pb 计, mg/L) ≤                    | 0.2 |
| 二氧化硫残留量 (SO <sub>2</sub> ) (mg/kg) ≤ | 10  |
| 备注：农药残留限量符合 GB2763 的规定。              |     |

#### 3.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。





表 3 微生物指标

| 项 目             | 采样方案及限量（若非指定均以/25g 或/25ml 表示） |   |                 |                 |
|-----------------|-------------------------------|---|-----------------|-----------------|
|                 | n                             | c | m               | M               |
| 菌落总数, CFU/mL    | 5                             | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
| 大肠菌群, CFU/mL    | 5                             | 2 | 1               | 10              |
| 霉菌, CFU/mL ≤    | 20                            |   |                 |                 |
| 酵母, CFU/mL ≤    | 20                            |   |                 |                 |
| 沙门氏菌, 0/25mL    | 5                             | 0 | 0               | —               |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/mL | 5                             | 1 | 100             | 1000            |

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂指标应符合表 4 规定。

表 4 食品添加剂指标

| 项 目                        | GB2760 规定 | 实际添加量 |
|----------------------------|-----------|-------|
| 山梨酸, g/kg ≤                | 0.5       | 0.5   |
| 安赛蜜, g/kg ≤                | 0.3       | 0.3   |
| 柠檬酸, g/kg                  | 按生产需要适量添加 | 2     |
| 备注: 除了以上食品添加剂, 未使用其他食品添加剂。 |           |       |

### 3.7 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 试验方法

4.1 感官: 取适量的果汁于带盖的杯(瓶)中, 嗅其香味, 品其滋味, 并取 50ml 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中, 置于明亮处, 用肉眼观察其色泽和可见杂质。

4.2 pH: 用酸度计测定。

4.3 铅: 按 GB5009.12 规定的方法测定。

4.4 山梨酸: 按 GB5009.28 规定的方法测定。

4.5 二氧化硫残留量: 按 GB5009.34 规定的方法测定。

4.6 安赛蜜: 按 GB/T5009.140 规定的方法测定。

4.7 菌落总数: 按 GB4789.2 规定的方法测定。

4.8 大肠菌群: 按 GB4789.3 规定的方法测定。

4.9 霉菌和酵母: 按 GB4789.15 规定的方法测定。

4.10 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌: 按 GB4789.4、GB4789.10 规定的方法测定。

4.11 净含量允许短缺量: 按 JJF1070 规定的方法测定。



## 5 检验规则

5.1 组批：同一生产日期、同一班组生产的同一品种、同一规格和相同包装的产品为一个批次。

5.2 抽样：

5.2.1 按批抽样，抽样单位以瓶计，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。

5.2.2 抽样基数不得少于 200 瓶，抽样数量为 18 瓶，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂必须检验，经检验合格后，签发合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官、总酸、可溶性固形物、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 当原料，工艺有较大变动，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差异较大时；
- d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

5.4.2 型式检验应为第 3 章 3.3-3.7 的所有项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验，全部项目合格，则判该批产品为合格品，如有一项不合格，可按加倍抽样对不合格项进行复检，若仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标有一项不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

## 7 包装、标志、运输、贮存

7.1 标签：符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。包装应分内外包装，均应有明显标志，即：产品名称、原汁含量、生产批号、生产日期、保质期、净含量、产品标准、生产许可证编号、生产厂名、生产厂址、联系电话、产地。储运图示符合 GB/T191 的规定。

7.2 包装：成品包装材料应无毒、无味，符合食品卫生有关规定。外包装箱内附有产品质量合格证，箱上注明防湿、防热等字样，瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

7.3 运输：本品运输时应防止挤压、污染、雨淋和暴晒，不得与有毒有害物质混运，装卸时应轻装轻放，严禁抛摔。

7.4 贮存：本品应在常温下，放置阴凉干燥处存放，不得与有毒有害物质混放。成品堆放必须有垫板，离地 20cm 以上，离墙 30cm 以上。成品入库必须依照先进先出的原则，依次出库。

6.5 保质期：在规定的储存运输条件下，保质期为 12 个月。



## 新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |         |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------|----|
| 标准名称                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 饮料 | 标准主要起草人 | 周媛 |
| <p>工作概况（包括标准的制定目的、主要工作过程）</p> <p>制定目的：本标准制定的目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本标准的起根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并根据 GB7101《食品安全国家标准 饮料》要求，编写了本标准，报自治区卫计委受理后备案。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |         |    |
| <p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>原辅料要求：梨汁：符合 GB17325、GB2762、GB2763 的规定。柠檬酸：符合 GB1886.235 的规定。山梨酸：符合 GB1886.186 的规定。安赛蜜：符合 GB25540 的规定。生产用水：符合 GB5749 的规定。</p> <p>本标准主要技术指标设置：参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》制定：菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。参照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。参照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅。参照 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定：二氧化硫残留量、山梨酸、安赛蜜、柠檬酸。</p> <p>指标中各项目具体检测方法：pH：用酸度计测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。山梨酸：按 GB5009.28 规定的方法测定。二氧化硫残留量：按 GB5009.34 规定的方法测定。安赛蜜：按 GB/T5009.140 规定的方法测定。菌落总数：按 GB4789.2 规定的方法测定。大肠菌群：按 GB4789.3 规定的方法测定。霉菌和酵母：按 GB4789.15 规定的方法测定。沙门氏菌、金黄色葡萄球菌：按 GB4789.4、GB4789.10 规定的方法测定。净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。</p> |    |         |    |
| <p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>《中华人民共和国食品安全法》；《中华人民共和国食品安全法实施条例》；</p> <p>《食品安全企业标准备案办法》；GB7101《食品安全国家标准 饮料》；</p> <p>GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；GB5749《生活饮用水卫生标准》；</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |         |    |
| <p>严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明</p> <p>与国标相比，本标准的铅指标严于国家标准，通过在生产中管控，严格检查原料的进货渠道，定期清洗设备，制定更严格的重金属残留，保证消费者的食用安全。国标中铅<math>\leq 0.3\text{mg/kg}</math>，本标准制定铅<math>\leq 0.2\text{mg/kg}</math>。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |         |    |
| <p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准于 2018 年 9 月 10 日-9 月 30 日在新疆卫生监督网进行公示，在公示期内未收到标准修改的意见，因此按公示标准文本进行备案。如发现有与国家法规、标准不符合的地方，将及时对本标准进行修订。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |         |    |