

Q/XRT

新疆瑞泰果业开发有限公司
食品安全企业标准

Q/XRT0002S-2018

代替 Q/XRT0002S-2015

无汽调味饮料

2018-08-27 发布

2018-11-25 实施

新疆瑞泰果业开发有限公司 发布

前言

本标准根据GB/T1.1-2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定,参照国家相关标准,并结合企业生产实际制定本企业标准,作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆瑞泰果业开发有限公司提出。

本标准由新疆瑞泰果业开发有限公司起草。

本标准起草人:王红玲

本标准批准人:王红玲

本标准于2014年12月25日发布,2018年8月27日为第二次修订。



无汽调味饮料

1 范围

本标准规定了无汽调味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于饮料工艺,以纯净水为主要原料,适量添加食品添加剂(柠檬酸、苹果酸、碳酸氢钠、三氯蔗糖、甜蜜素、山梨酸钾、果味香精)两种或两种以上经调配、过滤、杀菌、无菌灌装制成的无汽调味饮料。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用是必不可少的,凡是注明日期的文件,仅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。

GB 1886.2	食品安全国家标准	食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.37	食品安全国家标准	食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)
GB 1886.39	食品安全国家标准	食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	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
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7101	食品安全国家标准	饮料
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 12695	饮料企业良好生产规范	
GB 17324	瓶(桶)装饮用纯净水卫生标准	
GB 22255	食品安全国家标准	食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂 DL-苹果酸
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病微生物限量
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB/T 191	包装储运国家标志	
GB/T 4789.3	食品卫生微生物学检验	大肠菌群测定
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验	冷冻饮品、饮料检验
GB/T 5750.4	生活饮用水标准检验方法	感官性状和物理指标
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 10789	饮料通则	
GB/T 17876	包装容器	塑料防盗瓶盖
GB/T 12456	食品中总酸的测定	
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
QB/T 2357	聚酯(PET)无气饮料瓶	

国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局第102号令《食品标志管理规定》

3 产品分类

3.1 根据是否添加白砂糖分为：含糖型和不含糖型。

3.2 果味饮料：以纯净水为主要原料，适量添加食品添加剂（柠檬酸、苹果酸、三氯蔗糖、甜蜜素、山梨酸钾、果味香精）经调配、过滤、杀菌、无菌灌装制成的果味饮料。

3.3 根据加入果味香精的不同，分为橙味饮料、柠檬味饮料、葡萄味饮料、草莓味饮料、香蕉味饮料、苹果味饮料、菠萝味饮料、芒果味饮料、水蜜桃味饮料、核桃味饮料、山楂味饮料、荔枝味饮料、红枣味饮料、黑加仑味饮料、杏味饮料、香梨味饮料、石榴汁味饮料。

3.4 无汽苏打水：以纯净水为主要原料，适量添加食品添加剂（碳酸氢钠、三氯蔗糖、甜蜜素、山梨酸钾、果味香精）经调配、过滤、杀菌、无菌灌装制成的无汽苏打水。

4 技术要求

4.1 原料、辅料和卫生规范要求

4.1.1 纯净水：符合 GB 17324 的规定。

4.1.2 生产用水：符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 柠檬酸：符合 GB 1886.235 的规定。

4.1.4 苹果酸：符合 GB 25544 的规定。

4.1.5 碳酸氢钠：符合 GB 1886.2 的规定。

4.1.6 三氯蔗糖：符合 GB 22255 的规定。

4.1.7 甜蜜素：符合 GB 1886.37 的规定。

4.1.8 山梨酸钾：符合 GB 1886.39 的规定。

4.1.9 果味香精：符合 GB 30616 的规定。

4.1.10 生产加工过程：生产中卫生要求符合 GB 12695 的规定。

4.1.4

4.2 感官指标

符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	感官指标	检验方法
外观	无色、清亮透明液体	取约50ml混合均匀的检测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，嗅其气味，品尝其滋味，迎光观察其状态、色泽及杂质。
滋味与 气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	不允许有肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值 ^a	7.0-8.5	GB/T 5750.4
总酸含量(以一分子水的柠檬酸计) ^b %	≥ 0.12	GB/T 12456
铅(Pb) / (mg/L)	≤ 0.25	GB 5009.12

注：农药残留符合 GB2763 的规定；食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定；严于国标的指标为铅；



- a 仅限无汽苏打水
- b 仅限不添加碳酸氢钠的果味饮料

4.4 微生物指标

符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 净含量允许短缺量

按照国家质量监督检验检疫总局《2005》第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定，单件定量包装净含量允许短缺量不得超过表 6 的规定，同批产品所抽样品的平均净含量不得低于标签上标明的净含量。

表 4 净含量允许短缺量

标注净含量（Q） mL	允许短缺量（T）	
	Q 的百分比	mL
0-50	9	--
50~100	---	4.5
100~200	4.5	---
200~300	---	9

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一班次、同一配料、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

5.2 抽样

每一批产品次随机抽取样品 18 瓶为检验样品。分为 2 份，一份用于检验，一份用于备查。

5.3 出厂检验

产品经生产厂质检部门按本标准逐批检验合格，发放产品合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、PH、净含量允许短缺量、菌落总数和大肠菌群为每批必检项目。

5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

- a、新产品试制鉴定时；



- b、停产半年以上，恢复生产时；
- c、当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第 4 要求中除 4.1 项外的所有要求。

5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

标签符合GB7718、GB28050的规定及国家相关规定的要求，标签有厂名、厂址、生产日期、规格、联系方式、保质期、及营养成分表的内容；图标符合GB/T191的要求。

6.2 包装

瓶符合 QB2357；盖符合 GB/T17876 规定的要求；外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求。包装规格为 100mL、250mL 或按用户要求规格包装。

6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

6.4 贮存

应贮存在干燥、通风、防潮、防蝇、防鼠、防污染。库温不超过27℃，相对湿度不超过75%的库房内，产品堆放不得与地面及墙体直接接触。须离地离墙20cm架空堆放，高度以包装物受压不变形为宜。

7 保质期

在本标准规定的常温条件下，保质期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	无汽调味饮料	标准主要起草人	王红玲
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 新疆瑞泰果业开发有限公司对饮料进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据饮料的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，研发了该产品。 为确保产品质量，我公司根据 GB/T1.1-2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，并结合企业生产实际制定严于国标的本企业标准，上报自治区卫生厅受理后备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 食品原料：纯净水：符合GB17324的规定； 生产用水：符合GB 5749的规定。 柠檬酸：符合 GB 1886.235 的规定。苹果酸：符合 GB 25544 的规定。 碳酸氢钠：符合GB 1886.2的规定。三氯蔗糖：符合GB 22255的规定。 甜蜜素：符合GB 1886.37的规定。山梨酸钾：符合GB 1886.39的规定。 果味香精：符合 GB 30616 的规定。 食品安全相关的指标、限量、技术要求： 依据 GB2762 制定铅(Pb)≤0.25 mg/L，依据 GB7101 制定菌落总数(CFU/mL)(n=5, c=2, m=102, M=104) ≤100CFU/mL；大肠菌群(MPN/100mL) (n=5, c=2, m=1, M=10) ≤3MPN/100mL；霉菌(酵母) ≤20CFU/mL 依据 GB29921 制定金黄色葡萄球菌(CFU/mL) (n=5, c=1, m=100, M=1000)；沙门氏菌(n=5, c=0, m=0)。 根据企业实际制定 pH 值^a 7.0-8.5；总酸含量(以一分子水的柠檬酸计)^b ≥0.12%。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 pH 值^a 按 GB/T5750.4 规定的方法测定； 铅按 GB 5009.12 规定的方法测定；总酸按 GB/T 12456 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；霉菌按 GB4789.15 规定的方法测定。 酵母按 GB4789.15 规定的方法测定；沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定。 金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 第二法规定的方法测定。 净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的方法检测。 验证情况：经验证所检数据符合企业标准的要求。			

与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）

参照 GB7101 制定感官要求：无异味，具有相应的天然色泽。根据 GB2762 制定铅 (Pb) $\leq 0.25 \text{ mg/L}$ ；参照 GB7101 制定微生物指标，根据 GB29921 制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）；根据企业实际制定 pH 值^a 7.0-8.5；总酸含量(以一分子水的柠檬酸计)^b $\geq 0.12\%$ 。

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本标准严于国家标准的指标为铅，GB2762 规定铅 (Pb) $\leq 0.3 \text{ mg/L}$ ；通过工艺的严格控制，使得铅 (Pb) $\leq 0.25 \text{ mg/L}$ ；

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

经 2018 年 9 月 10 日至 2018 年 9 月 30 日公示期间，无意见。

（可另附页说明）