

Q/KZYL

喀什市状元郎饮
料食品安全企



代替Q/KZYL0001S-2017

饮料

2020-02-10 发布

2020-03-10 实施

喀什市状元郎饮料食品厂

发布

前 言



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》及其实施条例的有关规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，为了保证产品质量，特制定该产品标准。

本标准由喀什市状元郎饮料食品厂提出；

本标准由喀什市状元郎饮料食品厂起草；

本标准起草人：潘志高；

本标准批准人：潘志高；

本标准于2017年1月20日首次发布。于2020年2月10日延续。

饮料

1 范围

本标准规定了饮料的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以生活饮用水为原料，加入浓缩果汁、白砂糖、蜂蜜、葡萄糖、酸味剂（柠檬酸、柠檬酸钠）、甜味剂（甜蜜素、阿斯巴甜、安赛蜜）、防腐剂（山梨酸钾、苯甲酸钠）、食用香精、着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装工艺加工而成的饮料。

2 规范性引用文件

下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 1886.25	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸钠
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 1886.47	食品安全国家标准	食品添加剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.64	食品安全国家标准	食品添加剂	焦糖色
GB 1886.184	食品安全国家标准	食品添加剂	苯甲酸钠
GB 1886.217	食品安全国家标准	食品添加剂	亮蓝
GB 1886.220	食品安全国家标准	食品添加剂	胭脂红
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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量	
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量	
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量	
GB 4479.1	食品安全国家标准	食品添加剂	苋菜红
GB 4481.1	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬黄
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 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
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 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品	
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品	
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB 6227.1	食品安全国家标准	食品添加剂	日落黄
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	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 13104	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
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 食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB/T 17876	包装容器塑料防盗瓶盖
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 29335	爪式旋开盖
QB/T2357	聚酯（PET）无汽饮料瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量技术监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》



3 产品分类

根据产品风味的不同，将产品分为果味饮料、茶味饮料、蜂蜜味饮料、葡萄糖饮料等风味饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求及生产过程中的卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 浓缩果汁符合 GB17325 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。蜂蜜符合 GB14963 的规定。食用葡萄糖符合 GB/T20880 的规定。

4.1.3 柠檬酸符合 GB1886.235 的规定。柠檬酸钠符合 GB1886.25 的规定。甜蜜素符合 GB1886.37 的规定。阿斯巴甜符合 GB1886.47 的规定。安赛蜜符合 GB25540 的规定。苋菜红符合 GB4479.1 的规定。柠檬黄符合 GB4481.1 的规定。日落黄符合 GB 6227.1 的规定。亮蓝符合 GB1886.217 的规定。胭脂红符合 GB1886.220 的规定。焦糖色符合 GB 1886.64 的规定。食用香精符合 GB30616 的规定。苯甲酸钠符合 GB1886.184 的规定。山梨酸钾符合 GB1886.39 的规定。

4.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.1.5 生产过程的卫生要求符合 GB12695 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	GB7101
滋味、气味	无异味、无异臭	

状态	无正常视力可见外来异物，状态均匀
----	------------------

4.3 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	检验方法
可溶性固形物含量（20℃折光计法），% ≥	0.1	GB/T12143
铅（以Pb计），mg/L ≤	0.2	GB5009.12
展青霉素，μg/kg ≤	50	GB5009.185
备注： 1、铅指标严于GB2762的规定。 2、农药残留限量符合GB2763的规定。 3、展青霉素仅限以苹果、山楂为原料制成的产品。 4、除柠檬酸、柠檬酸钠、甜蜜素、阿斯巴甜、安赛蜜、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色外不添加其他食品添加剂，添加量符合GB2760的规定。		

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB4789.3 平板计数法
霉菌/（CFU/mL） ≤	20				GB4789.15
酵母/（CFU/mL） ≤	20				GB4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB4789.10 第二法

4.5 净含量及允许短缺量

符合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》的规定,按 JJF1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料（配料）、同一班次、同一工艺、规格相同的产品为一批。

5.2 抽样

在每批产品中，随机抽取 18 瓶，分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

出厂检验项目分感官、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。每批产品出厂检验合格后，方可出厂。若购货合同中有其他检验项目规定，其规定执行。

5.3.2 型式检验

5.3.1 型式检验项目为本标准规定的 4.2-4.5 中的全部项目。

5.3.2 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) 新产品投产或产品进行鉴定时；
- b) 原材料或工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 停产三个月恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

产品按本标准规定进行检验，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不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签、标志

定型包装的标签标志符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求，包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

塑料瓶符合 GB4806.7、QB/T2357 的规定；玻璃瓶符合 GB4806.5 的规定；塑料防盗盖符合 GB/T17876 的规定；爪式旋开盖符合 GB/T29335 的规定。规格为：250mL/瓶，350mL/瓶，500mL/瓶，1000mL/瓶，1250mL/瓶，也可按客户要求或合同规定执行，外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 标准要求，包装严密，牢固，耐压，不破损，不泄漏。

6.3 运输

6.3.1 运输、装卸时应小心轻放，严禁撞击、挤压和日晒雨淋。

6.3.2 运输工具应清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

6.4.1 应贮存在常温、干燥、防潮、防虫、防霉、避光的库房中。

6.4.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品同库贮存。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

在规定的条件下贮存、运输，定型包装产品自生产之日起保质期为 12-18 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	潘志
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准</p> <p>本企业标准在格式和内容上严格按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》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》规定执行，按照GB7101《食品安全国家标准 饮料》，对标准里面指定的指标项目进行了多次试验，对不同批次的产品数据进行检测化验，在进行验标检验后，上报受理后备案。</p>			
<p>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）</p> <p>原辅料要求：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。浓缩果汁符合GB17325的规定。白砂糖符合GB13104的规定。蜂蜜符合GB14963的规定。食用葡萄糖符合GB/T20880的规定。柠檬酸符合GB1886.235的规定。柠檬酸钠符合GB1886.25的规定。甜蜜素符合GB1886.37的规定。阿斯巴甜符合GB1886.47的规定。安赛蜜符合GB25540的规定。苋菜红符合GB4479.1的规定。柠檬黄符合GB4481.1的规定。日落黄符合GB6227.1的规定。亮蓝符合GB1886.217的规定。胭脂红符合GB1886.220的规定。焦糖色符合GB1886.64的规定。食用香精符合GB30616的规定。苯甲酸钠符合GB1886.184的规定。山梨酸钾符合GB1886.39的规定。生产用水符合GB5749的规定。</p> <p>主要技术指标设置：</p> <p>按照GB7101《食品安全国家标准 饮料》制定：感官要求、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母指标。</p> <p>按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。</p> <p>按照GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）。</p> <p>根据产品特点制定：可溶性固形物含量指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>检验方法：感官：按GB7101规定执行。可溶性固形物的测定：按GB/T12143规定执行。铅的测定：按GB5009.12规定执行。菌落总数：按GB4789.2规定执行。大肠菌群：按GB4789.3平板计数法规定执行。霉菌、酵母：按GB4789.15规定执行。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）的测定：GB4789.4、GB4789.10第二法规定的方法测定。净含量允许短缺量按JJF1070规定执行。</p>			
<p>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）</p> <p>符合《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>GB2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》</p> <p>GB2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》</p> <p>GB2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》</p> <p>GB2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》</p> <p>GB7101 《食品安全国家标准 饮料》</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明</p> <p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅$\leq 0.3\text{mg/L}$，通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定铅$\leq 0.2\text{mg/L}$，指标严于GB2762的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p>			