

Q/WZK

新疆艾莉乌祖克生物科技发展有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/WZK 0002S-2020

植物饮料



2020-05-08 发布

2020-05-28 实施

新疆艾莉乌祖克生物科技发展有限公司 发布

前 言

本标准根据《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》要求编写。参照国家相关标准，并结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆艾莉乌祖克生物科技发展有限公司提出。

本标准由新疆艾莉乌祖克生物科技发展有限公司起草。

本标准起草人：奥布力艾散·阿卜杜哈力克、曾凡军。

本标准批准人：奥布力艾散·阿卜杜哈力克。

本标准于 2020 年 05 月 08 日发布。



植物饮料

1 范围

本标准适用于以饮用水、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、卫生部《既是食品又是药品的物品名单》中所列所列（附件1）食品、属于普通食品的（水果干制品、蔬菜）、人参、玛咖粉中的任意几种组合为原料，添加（或不添加）食品添加剂、食品用香精、天然香辛料、食糖，经生产、加工制成的各种口味的植物饮料。

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，仅所注日期的版本不适用于本文件，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 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	食品中污染物限量标准
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量标准
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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 4789.5	食品安全国家标准	食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学物检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学物检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.13	食品安全国家标准	食品中铜的测定
GB 5009.14	食品安全国家标准	食品中锌的测定
GB 5009.90	食品安全国家标准	食品中铁的测定
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 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 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准	
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 8854	蔬菜名称	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 21725	天然香辛料 分类	
GB/T 24694	玻璃容器 白酒瓶	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

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》

关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）

关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部2011年第13号）

3 技术要求

3.1 原料

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。《既是食品又是药品的物品名单》中所列（附件1）食品符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）的要求并符合GB2761、GB2762、GB2763的规定，水果干制品符合GB16325的规定。食品用香精符合GB30616的规定。蔬菜需符合GB/T 8854、GB2761、GB2762、GB2763的规定。玫瑰花（重瓣红玫瑰）符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。人参需符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）、GB2761、GB2762、GB2763的规定，玛咖粉需符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部2011年第13号）、GB2761、GB2762、GB2763的规定，食品添加剂符合GB2760的规定。饮用水符合GB5749的规定。食糖符合GB13104的规定。

3.1.2 生产加工过程中卫生要求符合GB14881的规定。加工用水符合GB5749的规定。

3.2 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	具有各种植物饮料应有的色泽	按照 GB7101-2015 表一感官要求的检验方法检验
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	

3.3 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
铅(以Pb计)/(mg/L)	≤ 0.04	GB5009.12
展青霉素/(μg/L) (限苹果、山楂制品检测)	≤ 50	GB5009.185
锌、铜、铁总和/(mg/L) (限金属罐装检测)	≤ 20	GB5009.13 GB5009.14 GB5009.90

备注：食品添加剂符合GB2760的规定，铅严于GB2762的规定。

3.4 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（均以CFU/mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB4789.3中的平板计数法
霉菌 ≤	20				GB4789.15
酵母 ≤	20				GB4789.15

备注：样品的采样及处理按GB4789.1和GB/T4789.21执行。

3.5 致病菌指标

应符合表4规定。

表4 致病菌指标

项目	采样方案及限量（以25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	

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

3.6 净含量允许短缺量

国家质量技术监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》，按JJF1070的规定的方方法检测。

4 检验规则

4.1 组批：以同一次投料，同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样：在检验外包装后，按每批总箱数3%抽样，抽样数量按照试验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验：每批产品出厂时，应对感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群进行检验。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应经从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的3.2-3.6全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批不合格。若微生物检验有一项不符合本标准，则判定该批产为不合格品。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

5.1.1 标签应符合GB7718、GB28050和相关国家标准的要求。储运图示标志应符合GB/T191的规定。含有人参、玛咖粉应按照关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号），关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部2011年第13号）的规定执行。

5.2 包装

包装用玻璃瓶符合GB/T24694的规定。塑料包装容器符合GB4806.7的规定。易拉罐符合GB/T14251的规定。外包瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定。规格按用户要求执行。

5.3 贮存

产品应按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离地20cm，离墙30cm分类存放。成品出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

5.4 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混装、混运。运输时防挤压、爆晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.5 保质期

在规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为24个月，保质期以外包装为准。

附件1：既是食品又是药品的物品名单（按笔划顺序排列）：（动物性原料除外）

丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	植物饮料	标准主要起草人	奥布力艾散·阿卜杜哈力克、曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>标准规定了植物饮料的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，制定了食品安全企业标准。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》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》、市场监管总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告（2020年第8号）中1404的要求，按照GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、编写了本标准，报新疆维吾尔自治区卫生健康委员会备案。</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>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。《既是食品又是药品的物品名单》中所列（附件1）食品符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）的要求并符合GB2761、GB2762、GB2763的规定，水果干制品符合GB16325的规定。食品用香精符合GB30616的规定。蔬菜需符合GB/T 8854、GB2761、GB2762、GB2763的规定。玫瑰花（重瓣红玫瑰）符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。人参需符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）、GB2761、GB2762、GB2763的规定，玛咖粉需符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部2011年第13号）、GB2761、GB2762、GB2763的规定，食品添加剂符合GB2760的规定。饮用水符合GB5749的规定。食糖符合GB13104的规定。</p> <p>按照GB7101《饮料》制定感官、锌、铜、铁总和微生物指标。</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GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定展青霉素指标。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>感官检验按照GB7101-2015表一感官要求的检验方法检验。铅的测定按GB5009.12规定执行。展青霉素按GB5009.185的规定执行。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。霉菌按GB4789.15规定执行。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）按GB4789.4、GB4789.10第二法规定执行。净含量偏差按JJF1070规定执行。</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>《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》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、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》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB12695《饮料企业良好生产规范》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》</p>			
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			
<p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》铅$\leq 0.05\text{mg/L}$，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$\leq 0.04\text{mg/L}$，指标严于GB2762的规定。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
<p>已经新疆卫生监督网进行了20天（ ）的公示，没收到修改意见。</p>			