

# Q/ALTJ

新疆艾力塔吉国际贸易有限公司  
食品安全企业标准

Q/ALTJ 0002S—2020

饮料



2020-05-12 发布

2020-05-28 实施

新疆艾力塔吉国际贸易有限公司 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。

本标准由新疆艾力塔吉国际贸易有限公司提出。

本标准由新疆艾力塔吉国际贸易有限公司起草。

本标准起草人：莫合坦尔·麦提尼亚孜、曾凡军。

本标准批准人：莫合坦尔·麦提尼亚孜。

本标准于2020年05月12日发布。



# 饮料

## 1 范围

本标准规定了饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以生活饮用水、食品工业用浓缩液(汁、浆)、卫生部《既是食品又是药品的物品名单》中所列食品、属于普通食品的(水果干制品、坚果及籽类食品)的任意几种组合为原料,添加(或不添加)白砂糖、食品添加剂,经加工、包装、灭菌而成的各种口味的饮料。

## 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 4806.7	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 5009.13	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 12695	饮料企业良好生产规范	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB 17325	食品安全国家标准	食品工业用浓缩液(汁、浆)
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
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/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验	冷冻饮品、饮料检验
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 14251	罐头食品金属容器通用技术要求	
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》		

## 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(名单见附件1)并符合GB2761、

GB2762、GB2763 的规定，食品工业用浓缩液(汁、浆)符合 GB17325 的规定。水果干制品符合 GB16325 的规定。坚果及籽类符合 GB19300 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。食品添加剂符合 GB2760 的规定。

3.1.2 生产加工过程中卫生要求符合 GB12695 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	具有各种饮料特有的色泽	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 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/( $\mu$ g/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	GB5009.14 GB5009.13 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 规定。

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 的规定的检测方法。

## 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，应对感官要求、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

标签符合 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。

#### 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/T 14251 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：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)

既是食品又是药品的物品名单（按笔划顺序排列）：

丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、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、砂仁、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、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、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	饮料	标准主要起草人	莫合坦尔·麦提尼亚孜、曾凡军
<b>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</b>			
<p>标准规定了饮料的技术要求，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》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据国家标准GB7101《饮料》、GB29921《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921食品安全国家标准 食品中致病菌限量》质量要求，编写了本标准，报自治区卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<b>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）</b>			
<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（名单见附件1）并符合GB2761、GB2762、GB2763的规定，食品工业用浓缩液（汁、浆）符合GB17325的规定。水果干制品符合GB16325的规定。坚果及籽类符合GB19300的规定。白砂糖符合GB13104的规定。食品添加剂符合GB2760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> <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》制定致病菌指标。</p>			
<b>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</b>			
<p>锌、铜、铁总和按GB 5009.14、GB 5009.13、GB 5009.90规定的方法测定，铅按GB5009.12规定的方法测定，展青霉素按GB5009.185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。沙门氏菌按GB4789.4规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按GB4789.10规定的方法测定。霉菌计数按GB4789.15规定的方法测定。酵母按GB4789.15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>			
<b>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）</b>			
<p>《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、GB7101《饮料》、GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、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量限量、GB29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量、GB5749 生活饮用水卫生标准。</p>			
<b>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</b>			
<p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》铅<math>\leq 0.05\text{mg/L}</math>，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<math>\leq 0.04\text{mg/L}</math>，指标严于GB2762的规定。</p>			
<b>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</b>			
<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>			