

前言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》及实施条例相关法规的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化导则 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，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。

本标准由新疆达瓦艺罗克慢生物科技开发有限责任公司提出。

本标准由新疆达瓦艺罗克慢生物科技开发有限责任公司起草。

本标准起草人：木台力甫·依比布拉

本标准批准人：木台力甫·依比布拉

本标准首次发布于 2020 年 05 月 21 日。



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 术语定义

3.1 石榴藿香饮料：以石榴、藿香为主、辅以草果、丁香、橘皮、无花果干、甜杏仁，经挑选、清洗、熬煮、石榴榨汁、过滤，添加白砂糖调配、灌装、杀菌(100℃-110℃，20-60min)、冷却、包装而成的石榴藿香饮料。

3.2 藿香蜂蜜饮料：以藿香为主，经挑选、清洗、熬煮、过滤，添加白砂糖、蜂蜜调配、灌装、杀菌(100℃-110℃，20-60min)、冷却、包装而成的藿香蜂蜜饮料。

3.3 固体饮料：以高良姜、生姜、小茴香、丁香为原料，经精选、提取(100℃、60min)、浓缩、稠膏、调配(加白砂糖)、干燥(干燥箱 100℃、30min~40min)、制粒、包装工艺加工而制成的固体(颗粒)饮料。

4 技术要求

4.1 原料、辅料要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 无花果干：符合GB16325的规定；

4.1.3 甜杏仁：符合GB 19300的规定；

4.1.4 石榴、藿香、草果、丁香、橘皮、高良姜、生姜、小茴香、丁香等：无霉变，无腐烂且符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。

4.1.5 生产用水：符合 GB 5749 的规定；

4.1.6 白砂糖：符合 GB 13104 的规定；

4.1.7 蜂蜜：符合GB14963的规定。

4.2 生产加工过程卫生要求

生产中卫生要求符合 GB12695 的规定。

4.3 感官要求

符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	感 官 要 求	检 验
色泽	应具有相应产品具有的色泽	GB7101
滋味、气味	呈现出原辅料的综合香气与滋味，无异味，无异臭	
状态	无正常视力可见外来异物，液体饮料状态均匀，固体饮料无结块	

4.4 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
水分 ^a , %	≤ 7.0	GB5009.3
可溶性固形物含量(20℃以折光仪测定) ^b , %	≥ 10	GB/T 12143
铅(Pb)	≤ 液体饮料 0.25mg/L, 固体饮料 0.8mg/kg	GB5009.12

注：农药残留限量符合 GB2763 的规定；
 严于国标的指标为铅；
 不添加任何食品添加剂；
 a 仅适用于固体饮料；b 仅限液体饮料检测。

4.5 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10 ² (10 ³)	10 ⁴ (5×10 ⁴)	GB 4789. 2
大肠菌群 (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	1 (10)	10 (10 ²)	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌 (CFU/g 或 CFU/mL) ≤	20 (50)				GB 4789. 15
酵母 ^b (CFU/mL) ≤	20				GB 4789. 15
金黄色葡萄球菌 (CFU/g 或 CFU/mL)	5	1	100	1000	GB4789. 10 第二法
沙门氏菌 (/25g 或/25mL)	5	0	0	--	GB4789. 4

注：括号中的限值仅适用于固体饮料。

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。

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T4789. 21 执行；

b 仅适用于液体饮料；

4.6 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差应符合 JJF1070 的规定。

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、水分、可溶性固形物、净含量允许短缺量、菌落总数和大肠菌群为每批必检项目，其他项目作定期抽检，每年不低于 2 次。

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：

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

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	木台力甫·依比布拉
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>新疆达瓦艺罗克慢生物科技开发有限责任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。</p> <p>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，上报自治区卫生健康委受理后备案。</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>食品原料：无花果干：符合GB16325的规定；甜杏仁：符合GB 19300的规定；石榴、藿香、草果、丁香、橘皮、高良姜、生姜、小茴香、丁香等：无霉变，无腐烂且符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。生产用水：符合GB 5749的规定；白砂糖：符合GB 13104的规定；蜂蜜：符合GB14963的规定。</p> <p>生产工艺：</p> <p>石榴藿香饮料：以石榴、藿香为主、辅以草果、丁香、橘皮、无花果干、甜杏仁，经挑选、清洗、熬煮、石榴榨汁、过滤，添加白砂糖调配、灌装、杀菌(100℃-110℃，20-60min)、冷却、包装而成的石榴藿香饮料。</p> <p>藿香蜂蜜饮料：以藿香为主，经挑选、清洗、熬煮、过滤，添加白砂糖、蜂蜜调配、灌装、杀菌(100℃-110℃，20-60min)、冷却、包装而成的藿香蜂蜜饮料。</p> <p>固体饮料：以高良姜、生姜、小茴香、丁香为原料，经精选、提取(100℃、60min)、浓缩、稠膏、调配（加白砂糖）。</p> <p>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</p> <p>参照 GB7101 制定感官指标。依据 GB2762 制定液体饮料铅(Pb) ≤ 0.25 mg/L，固体饮料(Pb) ≤ 0.8 mg/kg；参照 GB7101 制定微生物指标：固体饮料菌落总数(CFU/g) (n=5, c=2, m=10³, M=5×10⁴)，液体饮料菌落总数(CFU/mL) (n=5, c=2, m=10², M=10⁴)；固体饮料大肠菌群(CFU/g) (n=5, c=2, m=10, M=10²)，液体饮料大肠菌群(CFU/mL) (n=5, c=2, m=1, M=10)；固体饮料霉菌≤ 50CFU/g，液体饮料霉菌≤ 20CFU/mL，液体饮料酵母≤ 20CFU/mL；根据 GB29921 制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌），金黄色葡萄球菌(CFU/mL (g)) (n=5, c=1, m=100, M=1000)；沙门氏菌(n=5, c=0, m=0)。根据 GB/T 29602 制定固体饮料水分$\leq 7\%$；根据产品实际制定可溶性固形物含量$\geq 10\%$。</p>			

产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况

可溶性固形物：按 GB/T 12143 规定的方法测定。铅：按 GB 5009.12 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。

水分：按 GB5009.3 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。



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 制定感官指标。依据 GB2762 制定液体饮料铅(Pb) ≤ 0.25 mg/L，固体饮料(Pb) ≤ 0.8 mg/kg；参照 GB7101 制定微生物指标：固体饮料菌落总数(CFU/g) (n=5, c=2, m=10³, M=5×10⁴)，液体饮料菌落总数(CFU/mL) (n=5, c=2, m=10², M=10⁴)；固体饮料大肠菌群(CFU/g) (n=5, c=2, m=10, M=10²)，液体饮料大肠菌群(CFU/mL) (n=5, c=2, m=1, M=10)；固体饮料霉菌 ≤ 50 CFU/g，液体饮料霉菌 ≤ 20 CFU/mL，液体饮料酵母 ≤ 20 CFU/mL；根据 GB29921 制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌），金黄色葡萄球菌(CFU/mL (g) (n=5, c=1, m=100, M=1000)；沙门氏菌(n=5, c=0, m=0)。根据 GB/T 29602 制定固体饮料水分 $\leq 7\%$ ；根据产品实际制定可溶性固形物含量 $\geq 10\%$ 。

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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定固体饮料铅(Pb) ≤ 1.0 mg/kg，液体饮料指标铅(Pb) ≤ 0.3 mg/L；通过工艺的严格控制，固体饮料铅(Pb) ≤ 0.8 mg/kg，液体饮料指标铅(Pb) ≤ 0.25 mg/L。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

无意见。