

Q/YGQ

巴州怡古泉食品科技有限公司
食品安全企业标准

Q/YGQ 0001S—2020

卡瓦斯



2020-05-18 发布

2020-06-18 实施

巴州怡古泉食品科技有限公司发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照 GB/T1.1《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，制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由巴州怡古泉食品科技有限公司提出。

本标准由巴州怡古泉食品科技有限公司起草。

本标准起草人：牛晓文、曾凡军。

本标准批准人：蔡志伟

本标准于 2020 年 05 月 18 日发布。



卡瓦斯

1 范围

本标准规定了卡瓦斯的定义、试验方法、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本标准适用于以水、果葡糖浆为原料，添加食品用香精、食品添加剂，经调配、混合、灌装、灭菌、加工而成的碳酸饮料卡瓦斯。

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
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药残留最大限量
GB 4544	啤酒瓶	
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	食品微生物检验 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准	食品微生物检验 大肠菌群测定
GB 4789. 15	食品安全国家标准	食品微生物检验 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 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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
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 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 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖	
GB/T 20882	果葡糖浆	
QB/T 2357	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 原辅材料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。果葡糖浆应符合 GB/T20882 的规定。食品用香精应符合 GB30616 的规定，食品添加剂应符合 GB2760 的规定。

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

3.3 感官指标

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	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	
----	------------------	--

3.4 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)	≤ 0.28	GB5009.12
备注：食品添加剂应符合 GB2760 的规定和要求。铅严于 GB2762 的规定。		

3.5 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。

3.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应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的规定的的方法检测。

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：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，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

5、标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

标签符合 GB7718、GB28050 和相关国家标准的要求。储运图示符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

塑料包装容器符合 GB4806.7 的规定。玻璃瓶包装符合 GB 4544 的规定。聚酯（PET）无汽饮料瓶符合 QB/T 2357 的规定。塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定。外包瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。包装规格根据客户要求制定包装。

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、曝晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为 12 个月，保质期以外包装为准。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	卡瓦斯	标准主要起草人	牛晓文、曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>标准规定了卡瓦斯的技术要求，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。为了提高食品的安全，制定了食品安全企业标准。企业标准在格式和内容按《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》及其实施条例的规定执行。按照 GB7101《饮料》、GB2762《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》规定制定本标准，报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。果葡糖浆应符合 GB/T20882 的规定。食品用香精应符合 GB30616 的规定，食品添加剂应符合 GB2760 的规定。</p> <p>按照 GB7101《饮料》制定：微生物指标。</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>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>铅按 GB5009.12 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>			
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》、《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、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》</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$\leq 0.3\text{mg/L}$，本企业制定铅$\leq 0.28\text{mg/L}$，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（2020.05.28—2020.06.16）的公示，没收到修改意见。</p>			