辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0432 S- 2020 号

Q/SHC

沈阳市华昌天然饮料厂企业标准

Q/SHC 0001S-2020

果味饮料

已备案的企业标准中食品安全相关内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。

2020-09-11 发布　　2020-11-13 实施

沈阳市华昌天然饮料厂　发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅指标要求严于国家标准。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳市华昌天然饮料厂提出并起草。

本标准主要起草人：水恩沧、张晓凡、王士栋。

本标准为首次发布。

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的要求、检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以饮用水、果葡糖浆、浓缩果汁（或不添加）、白砂糖为原料，选择性添加食品添加剂柠檬酸、DL-苹果酸、安赛蜜、三氯蔗糖、山梨酸钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、阿斯巴甜、甜蜜素、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、焦糖色、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、食品用香精、γ-氨基丁酸，添加（或不添加）食品营养强化剂牛磺酸、烟酸、维生素 B_6、维生素 B_{12}，经配料，过滤、混合、热灌装工艺加工制成的果味饮料。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

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 1886.37 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 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

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 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

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 4789.1 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 4789.10 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 霉菌和酵母菌计数
GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素 B_6 的测定
GB 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB/T 5009.217 保健食品中维生素 B_{12} 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B_6(盐酸吡哆醇)
GB 14757 食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸
GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 20882 果葡糖浆
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 4587 γ-氨基丁酸
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(2005) 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令(2009) 第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 浓缩果汁：应符合 GB 17325 的规定。
3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
3.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
3.1.4 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.5 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。

3.1.6 安赛蜜：应符合 GB 25540 的规定。

3.1.7 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。

3.1.8 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。

3.1.9 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.10 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886. 4 的规定。

3.1.11 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。

3.1.12 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 的规定。

3.1.13 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的规定。

3.1.14 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。

3.1.15 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。

3.1.16 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。

3.1.17 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。

3.1.18 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。

3.1.19 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。

3.1.20 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的规定。

3.1.21 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。

3.1.22 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。

3.1.23 食品用香精、γ-氨基丁酸：应符合 GB 30616 的规定。

3.1.24 牛磺酸：应符合 GB 14759 的规定。

3.1.25 烟酸：应符合 GB 14757 的规定。

3.1.26 维生素 B_6：应符合 GB 14753 的规定。

3.1.27 维生素 B_{12}：质量安全、使用范围、使用量应符合供货商已备案且现行有效的食品安全企业标准的要求。

3.1.28 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项　目	要　求	检验方法
色泽	具有本品应有色泽，色泽均匀	取约 50ml 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。在室温下，取一定量混合均匀的被测样品，嗅其气味，品尝其滋味。
滋味及气味	具有本品固有的滋味和气味，无异味	
组织形态	呈均匀的液态，允许有少量沉淀	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
可溶性固形物（20℃折光计法）/(%) ≥	2.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）/(g/L)	0.5～4.0	GB/T 12456
铅(以 Pb 计)/(mg/L) ≤	0.04	GB 5009.12
烟酸[a]/(mg/kg)	3～18	GB 5009.89
牛磺酸[a]/(g/kg)	0.1～0.5	GB 5009.169
维生素 B_6[a]/（mg/kg）	0.4～1.6	GB 5009.154
维生素 B_{12}[a]/（μg/kg）	0.6～1.8	GB/T 5009.217
γ-氨基丁酸[a]/（μg/100mL） ≥	10	QB/T 4587 附录 A
展青霉素[b]/（μg/kg） ≤	50	GB 5009.185
注 a：仅适用于添加维生素和γ-氨基丁酸的饮料，检验项目以配料里添加成分而定；b：仅限以苹果汁、山楂汁为原料制成的产品。		

3.4 微生物指标

应符合表 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/mL)	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌（/25mL）	5	0	0	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 中第二法
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 12695 的规定。

3.7 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 的方法检验。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经质检部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格产品为一批。同一批产品中随机抽取，抽取样品分成两份，一份检验，一份备查。抽样数量应满足检验和备查的需要。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装采用塑料瓶或马口铁罐，应分别符合 GB 4806.7、GB 4806.9 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定。其他包装材料应符合相关标准规定。包装牢固，密封好，不渗漏。

5.3 运输

产品运输工具应保持清洁、卫生，运输过程中防止受潮、雨淋、高温、暴晒、重压和人为损坏。不得与有害、有异味、有腐蚀性的物品混装混运。装卸过程中应轻装轻卸，严禁抛掷。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、避光的仓库内，不得靠近热源和腐蚀性物质。低温季节应防止冻结。不得与有害、有异味的物品一起贮存。存放时应有垫离、防鼠等防护设施，堆码整齐，货物距离地面不低于 10cm，离墙不低于 20cm。

在符合上述规定贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 10 个月。

Q/SHC 0001S—2020