

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010042 S- 2022 号

Q/XDY

沈阳市仙达源食品有限公司企业标准

Q/XDY 0005S—2022

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。



2021-12-22 发布

2022-01-26 实施

沈阳市仙达源食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标根据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其它指标依据产品实测值制定，其中铅的指标高于国家标准。

本标准由沈阳市仙达源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙薇。

本标准属首次发布。

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的产品分类、技术要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以白砂糖，生活饮用水，乌梅干，山楂干等为主要原料，选择性添加食品添加剂柠檬酸，羧甲基纤维素钠，环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），焦糖色，山梨酸钾，苯甲酸钠，食品用香精等为辅料，经原料粉碎、提取、调配、混合、杀菌、灌装、二次杀菌等工艺制成的果味饮料。

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 1886.37 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 1886.47 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 1886.64 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 1886.232 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- 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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 乌梅干，山楂干：应新鲜、无腐烂、无污染，污染物指标应符合 GB 2762 的规定，农药残留应符合 GB 2763 的规定。
- 3.1.4 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.5 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.6 环己基氨基磺酸钠：应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯：应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.8 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.9 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.10 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.69 食品用香精：应符合 GB 30616 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	具有相应产品的色泽	按照产品标签标识的冲调比例后稀释后置于 50mL 透明烧杯中, 在自然光下观察色泽, 鉴别气味, 用温开水漱口, 品尝滋味, 检查其有无异物。
滋、气味	无异味, 无异臭	
状态	均匀, 无正常视力可见的外来异物	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	理化指标	检验方法
可溶性固形物(20℃折光计法)/%	≤ 2.0	GB/T 12143
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.04	GB 5009.12
展青霉素/(μg/kg)	≤ 50	GB 5009.185
按照品标签标识的冲调比例后稀释后测定。		

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/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤20				GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	≤20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注: 按照品标签标识的冲调比例后稀释后测定。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 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。 沙门氏菌采样方案及限量中, 若非指定, 均以/25 g 表示。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照 JJF1070 规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及使用量应符合GB 2760风味饮料类的规定。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一原料、同一工艺、同一日期、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

同一产品中随机抽取，抽样基数不得少于 20 袋，抽样数量不得少于 1 kg，样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应经公司内部检验部门检验合格方可出厂，出厂检验项目包括：净含量、感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，项目为本标准技术要求中的全部项目，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品正式投产前；
- b) 原料及生产、工节有重大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大，或相关部门认为有必要时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品，不得复检。若其他指标有不合格项时，允许在同批产品中加倍抽样复检，并以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签标识应符合 GB7718、GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料、容器应符合相应食品安全标准和有关规定，包装封口严密，包装牢固。外包装应采用符合卫生要求的包装材料。

5.3 运输

运输工具必须防潮、清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁摔撞，运输过程应避免日晒与雨淋。

5.4 贮存

产品不得露天贮存。必须存于常温、通风、干燥、防阳光直射的仓库内，并有防尘、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害物品、有异味、易污染的物品混贮。堆放应离地不少于 10 cm，距墙不少于 20 cm。

5.5 保质期

在本标准规定的贮存条件下，保质期为 12 个月。
