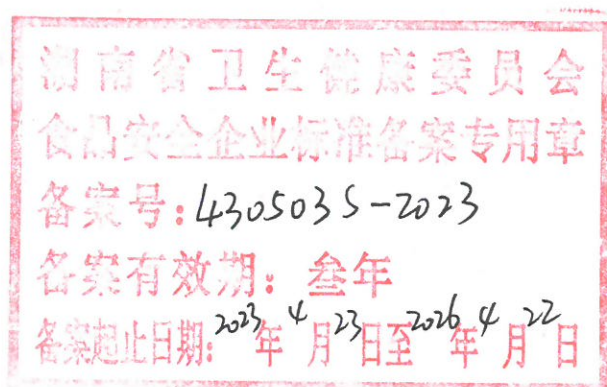


湖南无极线食品有限公司企业标准

Q/ANWJ 0001S-2023

食品安全企业标准 果味饮料



2023-03-20 发布

2023-04-20 实施

湖南无极线食品有限公司 发布



前言

本标准依据 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》的规定起草。

本标准由湖南无极线食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南无极线食品有限公司。

本标准由湖南无极线食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：罗一翠。

本标准有效期三年。



果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、白砂糖或果葡糖浆、乳粉或植脂末或浓缩果汁(浆)为原料,添加食品添加剂或食品营养强化剂,经调配、均质、灌装、封口、灭菌等工艺生产而成的果味饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款,其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件,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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T4789.21	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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 12456	食品安全国家标准 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 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检测规则
国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

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	具有该产品应有的色泽,均匀一致	打开包装立即嗅其气味,品其滋味。

滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	并取 50ml 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中，在自然光下，观察其色泽、组织形态和杂质。
组织形态	混浊液状，允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

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)	≥ 0.1	GB 12456

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/L)	0.29	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 [*] 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
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15

^{*} 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 [*] 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	—	GB 4789.4

^{*} 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3.6.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。



5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品,抽样数量为 20 瓶,样品分成 2 份,1 份检验,1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目包括:感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 每批产品应进行出厂检验,检验合格后方可出厂。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次,当出现下列情况之一时亦进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产半年以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

除微生物指标外,检验项目如不符合本标准时,对留样进行复验。复验结果仍有一项不合格,判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时,判定该批产品为不合格品不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下,产品保质期为 12 个月。

