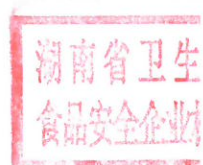
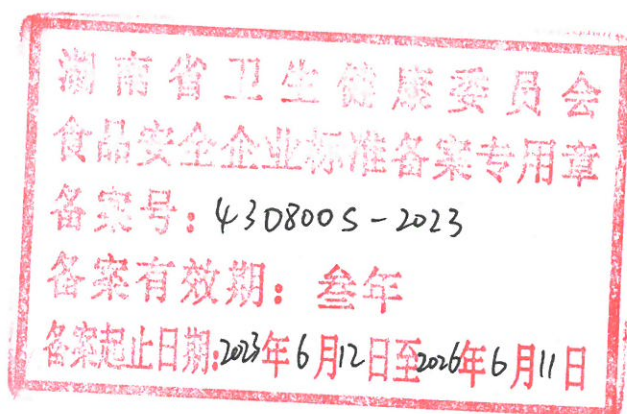


湖南大旺食品有限公司企业标准

Q/OUBD 0002S-2023

果味饮料



2023-04-28 发布

2023-05-30 实施

湖南大旺食品有限公司 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》给出的规则起草。

本标准由湖南大旺食品有限公司提出。

本标准由湖南大旺食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南大旺食品有限公司。

本标准主要起草人：谢东、刘文冰。

本标准的复审周期为三年。

委托生产企业：湖南大旺食品有限公司

地址：湖南省长沙市望城区旺旺路 18 号

被委托生产企业：

名称：隆昌明旺乳业有限公司

地址：四川省内江市隆昌县黄土坡工业园区

名称：西宁旺旺食品有限公司

地址：青海省西宁市国家级经济技术开发区昆仑东路 19 号

名称：新疆旺旺食品有限公司

地址：新疆石河子市经济开发区 65 号

名称：广西旺旺食品有限公司

地址：广西壮族自治区玉林市经济开发区旺旺路 1 号

名称：上高旺旺食品有限公司

地址：江西省宜春市上高县科技工业园区旺旺路 1 号

名称：山东大旺食品有限公司

地址：山东省济南市济阳区济北经济开发区

名称：哈尔滨旺旺食品有限公司

地址：哈尔滨开发区哈平路集中区常州路 5 号

名称：沈阳旺旺食品有限公司

地址：沈阳市于洪区于洪乡红旗台村

名称：泉州瑞麦食品有限公司

地址：福建省泉州市安溪县龙门镇龙榜工业区

名称：淮安旺旺食品有限公司

地址：淮安市清河新区旺旺路 21 号

名称：长春旺旺食品有限公司

地址：吉林省长春市农安县合隆经济开发区北凯旋路西侧

本标准代替 Q/OUBD 0002S-2022



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、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以水、白砂糖、果葡糖浆和（或）脱脂乳粉、食用葡萄糖为原料，添加食品添加剂，经过配料、均质、灌装、封口、杀菌等工艺生产而成的果味饮料（以下简称产品）。

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 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 4789.10	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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
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 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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

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	具有该产品应有的色泽，且均匀一致	取约 50ml 混合均匀的被测样品于无色透明容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查有无外来异物。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，香气协调、滋味柔和、酸甜适中、无异味	
组织形态	呈混浊液状，允许有少量沉淀物	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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)/(%)	≥ 15.0	GB/T 12143
总酸(以一水柠檬酸计)/(%)	≥ 0.2	GB 12456

3.4 污染物限量

应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/L)	≤ 0.05	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 ^a 及限量(CFU/mL)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 ¹	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	--	GB 4789.4

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一日期、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批随机抽取26个最小独立包装：4个供感官要求、净含量、理化指标的检验（净含量测定2个），12个供微生物检验，另个10个留样备用。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 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。

5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一时亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。
- e) 新产品试制鉴定时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样抽样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合 GB/T 10004、GB 4806.1、GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 贮存

6.3.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品贮存。

6.3.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。

6.4 运输

6.4.1 运输工具应保持清洁、卫生；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

6.4.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

6.5 保质期



在规定的贮存运输条件下，产品自生产之日起，常温条件下保质期为 15 个月，冷冻条件下保质期为 24 个月。

