

# 浏阳河集团股份有限公司龙阳分公司企业标准

Q/CHYH 0010S-2023

## 食品安全企业标准 甜玉米饮料

湖南省卫生健康委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号: 432432S-2024  
备案日期: 2024年 2 月 22 日

湖南省  
食品安

2023-10-20 发布

2023-10-20 实施

浏阳河集团股份有限公司龙阳分公司

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。

本标准由浏阳河集团股份有限公司龙阳分公司提出。

本标准由浏阳河集团股份有限公司龙阳分公司起草。

本标准由浏阳河集团股份有限公司龙阳分公司负责解释。

本标准主要起草人：郑晴、杨娜、李树华、周素梅、钟葵。

本标准复审周期为三年。

本标准替代Q/CHYH 0010S-2020。

# 甜玉米饮料

## 1 范围

本标准规定了甜玉米饮料的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、甜玉米、菊花、葛根、茯苓、白砂糖(加或不加)为原料,添加或不添加食品添加剂,经清洗、水煮、过滤、调配、灌装、灭菌等工艺生产而成的甜玉米饮料。

## 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 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 食品卫生微生物学检验 总则        |
| GB 4789. 2                                   | 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定    |
| GB 4789. 3                                   | 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数    |
| GB 4789. 4                                   | 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验    |
| GB 4789. 10                                  | 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB 4789. 15                                  | 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数   |
| GB/T 4789. 21                                | 食品卫生微生物学检验冷冻食品、饮料检验           |
| GB 5009. 8                                   | 食品安全国家标准 食品中蔗糖的测定             |
| GB 5009. 12                                  | 食品安全国家标准 食品中铅的测定              |
| GB 5009. 16                                  | 食品安全国家标准 食品中锡的测定              |
| GB/T 5009. 19                                | 食品中有机氯农药多组分残留量的测定             |
| GB 5009. 88                                  | 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定           |
| GB/T 6543                                    | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱              |
| GB 7101-2022                                 | 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 12143                                   | 饮料通用分析方法                      |
| GB 12695                                     | 食品安全国家标准 饮料企业良好生产规范           |
| 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验规则               |
| 国家质量监督检验检疫总局[2023] 第70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 第102号(2007)《食品标识管理规定》          |                               |
| 国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009)《关于修改<食品标识管理规定>的决定》 |                               |

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 甜玉米饮料

以水、甜玉米、菊花、葛根、茯苓、白砂糖为原料,经清洗、水煮、过滤、调配、灌装、灭菌等工艺生产而成的甜玉米菊花饮料。

### 3.2 无糖型甜玉米饮料

以水、甜玉米、菊花、葛根、茯苓为原料,添加食品添加剂,经清洗、水煮、过滤、调配、

灌装、灭菌等工艺生产而成的甜玉米菊花饮料。

4要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项 目   | 指 标              | 检 验 方 法                                                           |
|-------|------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 色泽    | 黄色，均匀一致          | 取50ml混合均匀的被测样品于<br>洁净的样品杯中，在自然光下，用肉眼观察其 色泽、组织<br>形态、杂质。嗅其气味，品其滋味。 |
| 滋味和气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味 |                                                                   |
| 组织形态  | 澄清透明液体，允许有少量沉淀   |                                                                   |
| 杂质    | 无正常视力可见的外来杂质     |                                                                   |

4.3理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目                         |   | 指 标   |          | 检 验 方 法      |
|-----------------------------|---|-------|----------|--------------|
|                             |   | 甜玉米饮料 | 无糖型甜玉米饮料 |              |
| 可溶物（20℃折光计法） /（%）           | ≥ | 4.5   | —        | GB/T 12143   |
| 糖（以蔗糖计） /（g/100ml）          | ≤ | —     | 0.5      | GB 5009.8    |
| 铅（Pb） /（mg/L）               | ≤ | 0.02  | 0.02     | GB 5009.12   |
| 锡 <sup>a</sup> （Sn） /（mg/L） | ≤ | 150   | 150      | GB 5009.16   |
| 六六六/（mg/L）                  | ≤ | 0.02  | 0.02     | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕/（mg/L）                  | ≤ | 0.02  | 0.02     | GB/T 5009.19 |
| 总膳食纤维（g/L）                  | ≥ | 1.5   | 1.5      | GB 5009.88   |
| <sup>a</sup> 仅限于镀锡薄板容器的包装。  |   |       |          |              |

4.5微生物限量

4.5.1微生物限量应符合表5的规定。

表5微生物限量

| 项 目            | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检 验 方 法        |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|----------------|
|                | n                     | C | m               | M               |                |
| 菌落总数 /（CFU/mL） | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2      |
| 大肠菌群 /（CFU/mL） | 5                     | 2 | —               | 10              | GB 4789.3平板计数法 |

4.4.1微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项 目           |   | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检 验 方 法   |
|---------------|---|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
|               |   | n                     | c | m               | M               |           |
| 菌落总数/（CFU/ml） | ≤ | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2 |

|                                   |   |    |   |   |    |                 |
|-----------------------------------|---|----|---|---|----|-----------------|
| 大肠菌群/（MPN/100ml）                  | ≤ | 5  | 2 | 1 | 10 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌/（CFU/ml）                       | ≤ | 15 |   |   |    | GB 4789.15      |
| 酵母/（CFU/ml）                       | ≤ | 15 |   |   |    | GB 4789.15      |
| *样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T4789.21执行 |   |    |   |   |    |                 |

4.4.2致病菌限量应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

| 项 目                 | 采样方案*及限量 |   |            |            | 检验方法           |
|---------------------|----------|---|------------|------------|----------------|
|                     | n        | c | m          | M          |                |
| 沙氏门菌                | 5        | 0 | 0.25ml     | --         | GB 4789.4      |
| 金黄色葡萄球菌             | 5        | 1 | 1000CFU/ml | 1000CFU/ml | GB 4789.10 第二法 |
| *样品的采集按GB 4789.1执行。 |          |   |            |            |                |

建辰  
注册

#### 4.6 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和食用量应符合GB 2760的规定。

#### 4.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。按JJF1070 规定的方法测定。

#### 4.9 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 12695的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一投料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 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30瓶，样品分成2份，1份检验，1份备查。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产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、蔗糖、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准技术要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 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) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 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、运输及贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合GB7718、GB28050及相关的规定。

6.1.2 运输储运图示标志符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合食品安全国家标准的要求。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合GB/T6543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

在符合上述贮运条件下，产品保质期为12个月。