

长沙市华杰食品有限公司企业标准

Q/ ACHJ 0001S-2024

食品安全企业标准 果味饮料

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：4330925-2024

备案日期：2024年5月22日



湖南省
食品安全

2024-04-06 发布

2024-05-06 实施

长沙市华杰食品有限公司 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。

本标准由长沙市华杰食品有限公司提出。

本标准由长沙市华杰食品有限公司起草。

本标准由长沙市华杰食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人: 曾朝华。

本标准替代实施日期为 2021 年 5 月 20 日的 Q/ ACHJ 0001S-2021。



果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、浓缩果汁、白砂糖为原料，添加或不添加乳制品为辅料，添加食品添加剂，经调配、均质、杀菌、灌装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 4789.10	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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.90	食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准 食品中钙的测定
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 饮料企业良好卫生规范
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》	



3 要求

3.1 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。

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	具有产品应有的色泽，均匀一致	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口后品尝滋味，检查有无异物
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	浑浊液体，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
总酸（以柠檬酸计）/（g/L）	≥ 0.5	GB 12456
可溶性固形物（20℃折光计法）/（%）	≥ 2.0	GB/T 12143

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	0.25 饮料类（包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、含乳饮料、固体饮料除外）	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的要求。

表 4 微生物限量

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 平板计数法
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789. 15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789. 15
*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 的要求。

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 执行。					

3.6 食品添加剂及营养强化剂

3.6.1 食品添加剂及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 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定执行。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200瓶，抽样数量为30瓶，样品分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。出厂检验项目包括感官、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每6个月进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 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) 特征指标有较大波动时；
- 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 判定原则

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、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标志应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合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

在符合本标准规定的贮运条件下，保质期为12个月。



案

