

吉首市金棒棒食品有限公司企业标准

Q/XJJB 0004S-2021

食品安全企业标准 谷物饮料

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：433143S-2024

备案日期：2024年5月28日

湖南省
食品安全

2021-05-04 发布

2021-06-04 实施

吉首市金棒棒食品有限公司 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。

本标准由吉首市金棒棒食品有限公司提出。

本标准由吉首市金棒棒食品有限公司起草。

本标准由吉首市金棒棒食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：彭琳珺。



谷物饮料

1 范围

本标准规定了谷物饮料的术语和定义、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、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以水、谷物碾磨加工品、干豆（加或不加）、白砂糖为原料，添加食品添加剂，经清洗、浸泡或不浸泡、干燥或不干燥、粉碎或磨浆、熬煮、配料、均质、灌装、杀菌等工艺生产而成谷物饮料。

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 7101	食品安全国家标准 饮料
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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. 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/T4789. 21	食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验
GB 4806. 5	食品安全国家标准 玻璃制品
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 12456	食品中总酸的测定
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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。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。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
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
总酸(以柠檬酸计)/(g/100mL) ≤	0.1	GB/T 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)	0.25	GB 5009.12

3.5 农药最大残留限量

农药最大残留应符合 GB2763 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 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 ^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
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 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	0/25 mL	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 中 14.05.03 植物（类）饮料的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

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 GB12695 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，抽样基数不得少于 200 瓶，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、可溶性固型物、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、GB 4806.5 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，产品生产之日起，塑料包装产品保质期为 9 个月，玻璃瓶包装产品保质期为 12 个月。

