

吉首市金棒棒食品有限公司企业标准

Q/XJJB 0005S-2021

食品安全企业标准 甜酒味饮料

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：4331445-2024
备案日期：2024年5月28日

湖南省卫
食品安全企业

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。



甜酒味饮料

1 范围

本标准规定了甜酒味饮料的术语和定义、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、白砂糖、甜酒为原料，添加食品添加剂，经调配、灌装、杀菌等工艺生产而成甜酒味饮料。

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 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/T 4789.21	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 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
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/T 12456	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 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	具有产品应有的色泽	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，允许有少量糯米饭粒，无霉变	
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
酒精度 (20℃) / (%vol)	≤ 0.5	GB 5009.225
总酸(以乳酸计) / (g/100mL)	≤ 1.0	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 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				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。

3.5.2 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	0/25 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。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 中 14.08 风味饮料的规定。

3.7 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。

