

湘西老爹生物有限公司企业标准

Q/ WADB 0011S-2024

食品安全企业标准 果王牌猕猴桃牛磺酸聚葡萄糖饮料



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: 4333405-2024

备案日期: 2024年 6 月 17 日

湖南省
食品安全

2024-04-15 发布

2024-05-15 实施

湘西老爹生物有限公司 发布

前 言

本标准依据GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湘西老爹生物有限公司提出。

本标准由湘西老爹生物有限公司。

本标准由湘西老爹生物有限公司负责解释。

本标准主要起草人：刘邦夫、严友兵、李伟、刘青春。

本标准的有效期三年。



果王牌猕猴桃牛磺酸聚葡萄糖饮料

1 范围

本标准规定了果王牌猕猴桃牛磺酸聚葡萄糖饮料的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以猕猴桃果浆、维生素C、牛磺酸、聚葡萄糖、果葡糖浆、海藻酸钠、异维C钠、猕猴桃香精、柠檬酸钠、白砂糖、柠檬黄、亮蓝、纯化水为原料，经调配、杀菌、灌装等工艺生产制成的饮料。

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 317	白砂糖
GB 1886.243	食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.16	食品中锡的测定
GB/T 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 6782	食品添加剂 柠檬酸钠
GB 7655.1	食品添加剂 亮蓝
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8269	食品添加剂 柠檬酸
GB 8273	食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 12695	饮料企业良好卫生规范
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
GB 14759	食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
GB 17325	食品工业用浓缩果蔬汁（浆）卫生标准
GB/T 17590	铝易开盖三片罐

- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
 GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 QB/T 1505 食用香精
 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》
 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 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猕猴桃果浆：应符合 DBS45/059 的规定。
 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
 3.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
 3.1.4 水：应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.5 柠檬酸：应符合 GB/T 8269 的规定。
 3.1.6 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 8273 的规定。
 3.1.7 食用香精：应符合 QB/T 1505 的规定。
 3.1.8 维生素C：应符合 GB 14754 的规定。
 3.1.9 牛磺酸：应符合 GB 14759 的规定。
 3.1.10 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
 3.1.11 亮蓝：应符合 GB 7655.1 的规定。
 3.1.12 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。
 3.1.13 聚葡萄糖：应符合 GB 25541 规定。

3.2 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	黄绿色，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，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、组织形态和杂质
滋味与气味	具有猕猴桃固有的滋味与香气，无异味	
组织形态	均匀的浑浊液，久置后允许有猕猴桃果肉存在	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%）	≥ 6.0	GB 12143
果汁含量/（g/100g）	≥ 10.0	GB/T 12143
果肉含量/（g/100g）	≥ 10.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）/（%）	≤ 0.5	GB/T 12456

铅(Pb)/(mg/L)	≤	0.04	GB 5009.12
锡 ^a (Sn)/(mg/L)	≤	150	GB/T 5009.16
二氧化硫残留量(SO ₂)/(mg/kg)	≤	10	按 GB/T 5009.34
a:仅适用于镀锡薄板容器包装的食品			

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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/T 4789.21 执行。					

3.5 农药残留

应符合 GB2763 的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 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

每批随机抽取 12 个最小独立包装,6 个供感官指标、理化指标、净含量检验,2 个供微生物检验,另 4 个留做备用。

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、果汁含量、果肉含量、总酸、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:

- 产品定型投产时;
- 更换主要设备时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 原料产地或供货商发生变化时;
- 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

标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定，标注阿斯巴甜含苯丙氨酸。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 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合 GB9683 、GB/T17590 要求。

6.2.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

应保持干燥、通风、阴凉、防污染，应存放与清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中，不得与有毒、有害、在异味物品混存。应按品种分别存放，防止挤压等损伤。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为 12 个月。
