

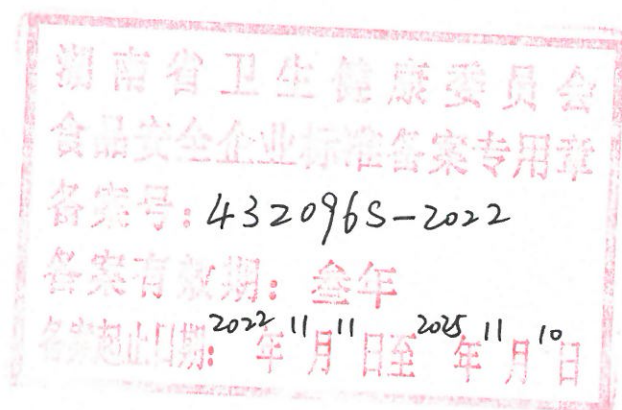
附件 3

# 长沙百事可乐饮料有限公司企业标准

Q/ADNA 0005S-2022

## 食品安全企业标准

### 无糖膳食纤维可乐型碳酸饮料浓浆



2022-09-16 发布

2022-10-21 实施

长沙百事可乐饮料有限公司 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。

本标准由长沙百事可乐饮料有限公司提出。

本标准由长沙百事可乐饮料有限公司起草。

本标准由长沙百事可乐饮料有限公司负责解释。

本标准主要起草人：孙翔、浣必照、姜雅鑫。

本标准有效期三年。

委托加工单位：长沙百事可乐饮料有限公司。

地址：湖南省长沙市宁乡经济技术开发区蓝月谷路。

被委托加工单位：长沙顶津食品有限公司

地址：湖南省长沙市宁乡经济技术开发区蓝月谷路。

本标准代替 Q/ADNA 0005S-2019（2019-08-24 发布）。



# 无糖膳食纤维可乐型碳酸饮料浓浆

## 1. 范围

本标准规定了无糖可乐型碳酸饮料浓浆的要求、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、抗性糊精为原料，添加食品添加剂，经溶解、调配、灌装等工艺生产而成的无糖可乐型碳酸饮料浓浆，用于现调机按比例稀释后加入二氧化碳最终成为无糖可乐型碳酸饮料。1 体积的无糖可乐型碳酸饮料浓浆与 5 体积充有二氧化碳的水混合。

## 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 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 大肠菌群测定
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 4789.15	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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 22224	食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法
GB/T 6543	运输包装用瓦楞单纸箱和双瓦楞纸箱
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 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 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	棕褐色，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	具有产品应有滋味、气味，无异味	
组织形态	浓稠状液体，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
总酸/(g/L) $\geq$	1.75	GB/T 12456
膳食纤维/(g/100ml) $\geq$	7.5	GB/T 22224
糖/(g/100ml) $\leq$	0.5	GB 5009.8

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的要求。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (Pb) / (mg/kg) $\leq$	0.3	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 <sup>a</sup> 及限量 (CFU/mL)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/mL) $\leq$	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) $\leq$	20				GB 4789.15

<sup>a</sup> 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 的要求。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	--	GB 4789.4

<sup>a</sup> 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 食品添加剂的使用应符合 3.4 带入原则 3.4.2 的规定。

3.6.3 食品添加剂品种应符合 GB2760 中 14.04.01 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 JJF 1070 规定的方法测定。

#### 4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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

随机抽取样品 1000g，分成 2 份，一份检验，一份备查。

##### 5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、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

标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。标明用于现调机按比例稀释后加入二氧化碳最终成为无糖可乐型碳酸饮料。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 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

##### 6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

##### 6.4 贮存

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，产品的保质期为 100 天。