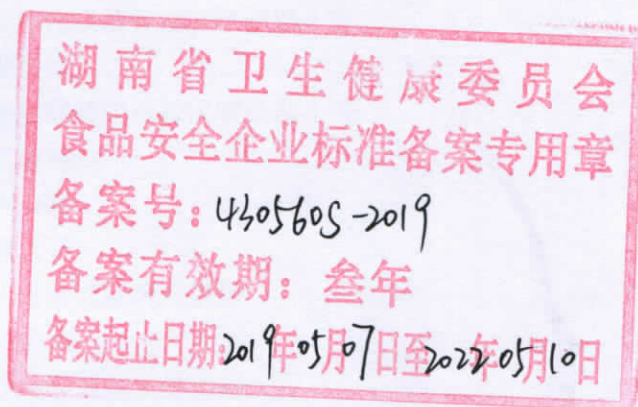


湖南大旺食品有限公司企业标准

Q/OUBD 0002S-2019

食品安全企业标准

果味饮料



2019-02-25 发布

2019-04-25 实施

湖南大旺食品有限公司 发布

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

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。

本标准由湖南大旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南大旺食品有限公司。

本标准由湖南大旺食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：左振慧、骆拥军。

本标准的复审周期为三年。

委托生产企业：湖南大旺食品有限公司

地址：湖南省长沙市望城区旺旺路18号

被委托生产企业：

名称：隆昌明旺乳业有限公司

地址：四川省内江市隆昌县黄土坡工业园区

名称：西宁旺旺食品有限公司

地址：青海省西宁市国家级经济技术开发区昆仑东路19号

名称：新疆旺旺食品有限公司

地址：新疆石河子市经济开发区65号

名称：广西旺旺食品有限公司

地址：广西壮族自治区玉林市经济开发区旺旺路1号

名称：上高旺旺食品有限公司

地址：江西省宜春市上高县科技工业园区旺旺路1号

名称：漯河旺旺食品有限公司

地址：漯河经济开发区中山路

名称：山东大旺食品有限公司

地址：山东省济南市济阳区济北经济开发区

名称：杭州神旺食品有限公司

地址：杭州余杭区余杭经济开发区北沙西路5号

名称：安庆大旺食品有限公司

地址：安徽省安庆市龙眠山北路18号

名称：哈尔滨旺旺食品有限公司

地址：哈尔滨开发区哈平路集中区常州路5号

名称：沈阳旺旺食品有限公司

地址：沈阳市于洪区于洪乡红旗台村

名称：泉州瑞麦食品有限公司

地址：福建省泉州市安溪县长门镇龙榜工业区

名称：淮安旺旺食品有限公司

地址：淮安市清河新区旺旺路21号

本件仅用于产品进场及监管部门
查核使用，超出前述使用范围
或对本件进行涂改、再复印
等均属无效行为。

名称：长春旺旺食品有限公司

地址：吉林省长春市农安县合隆经济开发区北凯旋路西侧

本标准代替 Q/OUBD 0002S-2016。

**本件仅用于产品进场及监管部门
查核使用，超出前述使用范围
或对本件进行涂改、再复印等均
属无效行为。**

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、运输及贮存。

本标准适用于以水、白砂糖、果葡糖浆和（或）脱脂乳粉、食用葡萄糖为原料，添加食品添加剂，经过配料、均质、灌装、封口、杀菌等工艺生产而成果味饮料。

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 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/T4789.21	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 5009.12	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 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。

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

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。

滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	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。
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
可溶性固形物(20℃折光计法)/(%)	≥ 15.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计)/(g/L)	≥ 2.0	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)	0.04	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) ≤	10				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	10				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 果味饮料的规定。

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。

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

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 30 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、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:

- 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 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

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度常温或 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 保质期

在上述贮运条件下,常温条件下产品保质期为 15 个月, $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下产品保质期为 24 个月。

本件仅用于产品进场及监管部门
查核使用,超出前述使用范围或
对本件进行涂改、再复印等均属
无效行为。