

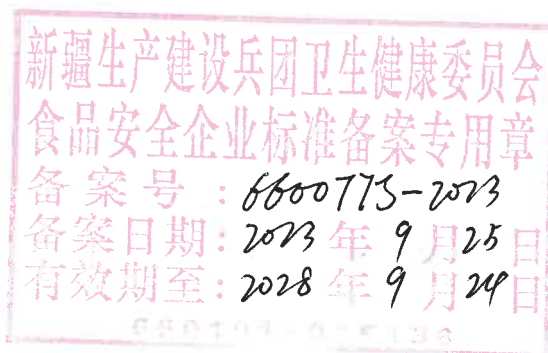
Q/YLL



新疆永利隆食品有限公司  
食品安全企业标准

Q/YLL0001S-2023

果蔬汁饮料



2023-08-02 发布

2023-08-02 实施

新疆永利隆食品有限公司

发布



## 前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆永利隆食品有限公司提出。

本标准由新疆永利隆食品有限公司起草。

本标准起草人：陈百海

本标准批准人：陈百海

本标准于 2023 年 08 月 02 日首次发布。



# 果蔬汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果蔬汁饮料的产品分类、术语和定义、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以石榴浓缩汁（或石榴原汁）、沙棘浓缩汁（或沙棘原浆）、胡萝卜浓缩汁（或胡萝卜原汁）、葡萄浓缩汁（或葡萄原汁）、桃子浓缩汁（或桃子原汁）、西梅原浆（或西梅浓缩汁）、枸杞原浆（或枸杞浓缩汁）、苹果浓缩汁（或苹果原汁）中的一种或几种为原料，适量添加白砂糖、果葡糖浆，添加或不添加（食品添加剂），经调配，过滤，均质，瞬时高温灭菌（温度 121℃，时间 10-15S），灌装（高温 90±2℃）（或后杀菌≥85℃，≥25min），包装而成的各种口味的果蔬汁类及其饮料。

## 2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用时必不可少的，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。

GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
GB4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.4	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.15	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7101	食品安全国家标准 饮料
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装卫生标准
GB13104	食品安全国家标准 食糖
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T13521	冠形瓶盖
GB/T17876	包装容器塑料防盗瓶盖
GB/T20882.4	淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆GB/T20881
SB/T10197	原果汁通用技术条件



Q/YLL0001S-2023

- SB/T10198 浓缩果汁通用技术条件  
 QB/T2357 聚酯 (PET) 无汽饮料瓶  
 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 石榴浓缩汁、沙棘浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、葡萄浓缩汁、桃子浓缩汁、西梅浓缩汁、枸杞浓缩汁、苹果浓缩汁符合 SB/T10198 的规定；石榴原汁、沙棘原浆、胡萝卜原汁、葡萄原汁、桃子原汁、西梅原浆、枸杞原浆、苹果原汁符合 SB/T10197、GB7101 的规定；白砂糖符合 GB13104 的规定；果葡糖浆符合 GB/T20882.4 的规定。均符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.3 玻璃瓶符合 GB4806.5 的规定；冠形瓶盖符合 GB/T13521 的规定；吸嘴袋符合 GB4806.7、GB9683 的规定；聚酯 (PET) 无汽饮料瓶符合 QB/T2357 的规定；塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定。

3.1.4 食品添加剂的质量符合相应的安全标准和有关规定。

3.1.5 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.6 生产过程的卫生要求符合 GB17403 的规定。

#### 3.2 感官指标

感官指标符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取约 50ml 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

#### 3.3 理化指标

理化指标符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.048 (含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料)	GB5009.12
	0.028mg/kg (含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料除外)	
	0.038mg/kg (葡萄汁)	
注：1. 农药残留限量符合GB2763的规定。 2. 铅指标严于GB2762的规定。		



### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	a 采样方案及限量（若非指定，均以/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB4789.3
霉菌, CFU/ml ≤	20				GB4789.15
酵母, CFU/ml ≤	20				GB4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4

备注：a 样品的采用及出来按 GB4789.1 执行。

### 3.5 净含量允许短缺量

符合国家质量检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂使用符合GB2760的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一批原料（配料）、同一生产工艺、同一品种、同一班次、同一生产日期生产的同一规格产品为一批。

### 4.2 抽样数量及方法

在每批成品中随机抽样，每批抽样基数不得少于200瓶，抽样数量为18瓶，将样品分成两份，一份为检样，一份为备检样。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂必须检验，经检验合格后，签发合格证方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官、净含量及允许偏差、菌落总数、大肠菌群。

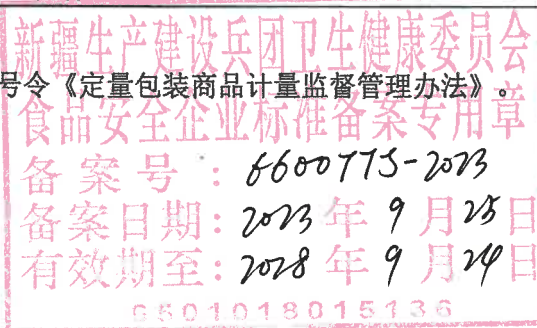
### 4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中，每年进行二次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- 新产品鉴定时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

4.4.2 型式检验为 3.2~3.6 的所有项目。

### 4.4.3 判定规则





产品按本标准检验，检验结果均符合标准要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标签

定型包装的标签符合GB7718、GB28050以及国家相关规定的要求。在包装上标明：产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、产品标准号，生产许可证号、企业名称、生产地址、产地、联系方式，还应标明食用方法、营养成分、贮藏指南。包装储运图示标志符合GB/T191的要求。

### 5.2 包装

玻璃瓶符合 GB4806.5 的规定；冠形瓶盖符合 GB/T13521 的规定；吸嘴袋符合 GB4806.7、GB9683 的规定；聚酯（PET）无汽饮料瓶符合 QB/T2357 的规定；塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定。运输用外包装纸箱符合 GB/T 6543 规定。规格可根据市场需求和客户需要设置。包装密封良好，不渗气、不泄露；外包装完整、牢固、底部应封牢，箱外捆扎牢固。

### 5.3 运输

运输工具及器材清洁干燥、无污染，并有防蝇、防鼠、防尘、防雨雪设施，不得与有毒有害物质混装运输。

### 5.4 贮存

产品码放在库房中，库房阴凉、干燥、通风，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离墙20cm、离地30cm，分类堆放，成品出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

### 5.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，自生产日期起，保质期以标签标注为准。



## 新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	果蔬汁饮料	标准主要起草人	陈百海
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>制定目的：本标准起草完毕后，经本单位法人批准发布并报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案后将作为本企业产品的生产、销售、验收的依据。</p> <p>主要工作过程：本标准的起草根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据 GB7101《食品安全国家标准 饮料》质量要求，编写了本标准，经过验证，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>一、原料要求：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。石榴浓缩汁、沙棘浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、葡萄浓缩汁、桃子浓缩汁、西梅浓缩汁、枸杞浓缩汁、苹果浓缩汁符合 SB/T10198 的规定；石榴原汁、沙棘原浆、胡萝卜原汁、葡萄原汁、桃子原汁、西梅原浆、枸杞原浆、苹果原汁符合 SB/T10197、GB7101 的规定；白砂糖符合 GB13104 的规定；果葡糖浆符合 GB/T20882.4 的规定。均符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>二、生产工艺：以石榴浓缩汁（或石榴原汁）、沙棘浓缩汁（或沙棘原浆）、胡萝卜浓缩汁（或胡萝卜原汁）、葡萄浓缩汁（或葡萄原汁）、桃子浓缩汁（或桃子原汁）、西梅原浆（或西梅浓缩汁）、枸杞原浆（或枸杞浓缩汁）、苹果浓缩汁（或苹果原汁）中的一种或几种为原料，适量添加白砂糖、果葡糖浆，添加或不添加（食品添加剂），经调配，过滤，均质，瞬时高温灭菌（温度 121℃，时间 10-15S），灌装（高温 90±2℃）（或后杀菌≥85℃，≥25min），包装而成的各种口味的饮料。</p> <p>三、食品安全相关指标、限量、技术要求：依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅，铅≤0.048mg/kg（含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料）、铅≤0.028mg/kg（含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料除外）、铅≤0.038mg/kg（葡萄汁）；依据 GB7101《食品安全国家标准 饮料》制定：感官指标、菌落总数限量（n=5, c=2, m=10<sup>4</sup>CFU/ml, M=10<sup>4</sup>CFU/ml）、大肠菌群限量（n=5, c=2, m=1CFU/ml, M=10CFU/ml）、霉菌≤20 CFU/ml、酵母≤20 CFU/ml、沙门氏菌（n=5, c=0, m=0）；净含量按 JJF1070 的规定执行。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官指标：按 GB7101 规定的方法检验；铅按 GB 5009.12 规定的方法测定；菌落总数按 GB4789.2 规定的方法测定；大肠菌群按照 GB4789.3 测定；霉菌、酵母按照 GB4789.15 规定的方法测定；沙门氏菌按照 GB4789.4 规定的方法测定；净含量按 JJF1070 的规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行验证后，各项指标符合本企业标准规定要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>本标准的标准名称、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。如《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761《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》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方标准），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			

**本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因**

本标准中所制定的铅指标严于国家标准，铅 $\leq 0.048\text{mg/kg}$ （国家标准为铅 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ （含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料））；铅 $\leq 0.028\text{mg/kg}$ （国家标准为铅 $\leq 0.03\text{mg/kg}$ （含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料除外））；铅 $\leq 0.038\text{mg/kg}$ （国家标准为铅 $\leq 0.04\text{mg/kg}$ （葡萄汁））。企业降低铅指标通过一、从原料采购进行控制，通过供货方的合格证明材料，要求原料的铅指标在规定限值内方可采购；二是严格控制生产加工过程，设备设施均采用不锈钢材质。通过这两方面达到降低铅指标严于国家标准的要求。

**备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明**

本标准于 2023 年 08 月 23 日-2023 年 09 月 11 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网进行的公示，在公示期内未收到标准修改意见，因此按公示标准文本进行备案。



## 附件1:

## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆永利隆食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市(第十二师)经济技术开发区(头屯河区)西山兵团乌鲁木齐工业园区丁香街6-5号			
法定代表人/负责人		陈百海	联系电话	15969840733	
企业备案事项联系人		郝秀梅	联系电话	15276620186	
企业标准名称		果蔬汁饮料	企业标准编号	Q/YLL0001S-2023	
适用的食品类别与代码		食品分类号是: 14.02(果蔬汁类及其饮料) 14.02.03(果蔬汁(浆)类饮料除外) (在GB 2760附录E中的食品类别与代码)			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值
			标准名称(标准号)	项目指标值	
		铅	食品安全国家标准 食品中污染物限量 (GB2762)	≤0.05mg/kg	≤0.048mg/kg(含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料)
	≤0.03mg/kg			≤0.028mg/kg(含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料除外)	
		≤0.04mg/kg	≤0.038mg/kg(葡萄汁)		
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
企业自我承诺	一、本企业提交的备案标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责,如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产,并保证所生产的食品符合《食品安全法》。企业对违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的,以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的,一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定,并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本(含编制说明)】。				
法定代表人签字:  陈百海					
企业(盖章) 2023年09月12日					

注:上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后,原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制



