

# Q/YHY

## 新疆叶河源果业有限公司 食品安全企业标准

Q/YHY 0007S—2023

---



果醋饮料

2023 - 09 - 15 发布

2023 - 10 - 15 实施

新疆叶河源果业有限公司 发布

## 前 言



根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，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》的要求，依据国家相关标准，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。


本标准由新疆叶河源果业有限公司提出；

本标准由新疆叶河源果业有限公司起草；

本标准起草人：李爽、吴旷雷、杨家荣、郭梦如、杜飞云、张文远、李剑雄、张洋；

本标准批准人：吴晨霞；

本标准于2023年9月15日首次发布。



# 果醋饮料

## 1 范围

本标准规定了果醋饮料的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜水果（红枣、葡萄、桑葚、杏、苹果、山楂、石榴、西瓜、甜瓜、桃、西梅、草莓等）或水果干制品（干制红枣、葡萄干、桑葚干、杏干、苹果干、山楂干、甜瓜干、桃干、西梅、草莓干等）为原料，经醋酸发酵，加入（或不加入）白砂糖、浓缩果汁、食品添加剂，经预处理、过滤、调配、杀菌、灌装、灭菌（或不灭菌）而成的果醋饮料。

## 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 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 2763     | 食品安全国家标准  | 食品中农药最大残留限量      |
| 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 4789.15  | 食品安全国家标准  | 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数 |
| GB 4789.26  | 食品安全国家标准  | 食品微生物学检验 商业无菌检验  |
| 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 5009.185 | 食品安全国家标准  | 食品中展青霉素的测定       |
| GB 5749     | 生活饮用水卫生标准 |                  |
| GB 7101     | 食品安全国家标准  | 饮料               |
| GB 7718     | 食品安全国家标准  | 预包装食品标签通则        |
| GB 12456    | 食品安全国家标准  | 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 13104    | 食品安全国家标准  | 食糖               |
| GB 17325    | 食品安全国家标准  | 食品工业用浓缩液（汁、浆）    |
| GB 28050    | 食品安全国家标准  | 预包装食品营养标签通则      |
| GB 29921    | 食品安全国家标准  | 预包装食品中致病菌限量      |

|            |                  |
|------------|------------------|
| GB/T 191   | 包装储运图示标志         |
| GB/T 317   | 白砂糖              |
| GB/T 5835  | 干制红枣             |
| GB/T 6543  | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 |
| GB/T 12143 | 饮料通用分析方法         |
| GB/T 17876 | 包装容器 塑料防盗瓶盖      |
| QB/T 2357  | 聚酯（PET）无汽饮料瓶     |
| JJF 1070   | 定量包装商品净含量计量检验规则  |
|            | 《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中的卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 新鲜水果（红枣、葡萄、桑葚、杏、苹果、山楂、石榴、西瓜、甜瓜、桃、西梅、草莓等）无虫蛀，无霉变，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。水果干制品（干制红枣、葡萄干、桑葚干、杏干、苹果干、山楂干、甜瓜干、桃干、西梅、草莓干等）符合 GB/T 16325、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3 白砂糖符合 GB 13104/ GB/T 317 的规定。

3.1.4 浓缩果汁符合 GB 17325 的规定。

3.1.5 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.1.6 生产用水符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 生产过程的卫生要求符合 GB 12695 的规定。

#### 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   | 具有该产品应有的色泽             | GB 7101 |
| 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 |
|-----|-----|------|
|-----|-----|------|

|  |      |             |
|--|------|-------------|
| 可溶性固形物含量（20℃折光计法），% $\geq$   | 3.0  | GB/T 12143  |
| 总酸（以乙酸计），g/L $\geq$  | 2.0  | GB 12456    |
| 铅（以Pb计），mg/kg $\leq$   | 0.02 | GB 5009.12  |
| 展青霉素， $\mu$ g/kg $\leq$  | 50   | GB 5009.185 |
| 注：1、铅指标严于GB2762的规定。<br>2、农药残留限量应符合GB2763的规定。<br>3、展青霉素仅限以苹果、山楂为原料制成的产品。<br>4、食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。 |      |             |

### 3.4 微生物限量

3.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

3.4.2 其他产品的微生物限量应符合表3、表4的规定。

表3 微生物限量

| 项目  | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|---|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|   | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数/（CFU/mL）                                 | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群/（CFU/mL）                                 | 5                     | 2 | 1               | 10              | GB 4789.3  |
| 霉菌/（CFU/mL） $\leq$                            | 20                    |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| 酵母/（CFU/mL） $\leq$                            | 20                    |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB4789.1和GB/T4789.21执行。 |                       |   |                 |                 |            |

3.4.3 致病菌限量应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

| 项目   | 采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示） |   |   |   | 检验方法     |
|------|-------------------------|---|---|---|----------|
|      | n                       | c | m | M |          |
| 沙门氏菌 | 5                       | 0 | 0 | — | GB4789.4 |

### 3.5 净含量及允许短缺量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF1070规定执行。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批原料（配料）、同一工艺、同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

在每批产品中，随机抽样产品不少于200瓶，抽取18瓶，其中4瓶用于感官指标、净含量偏差、理化检验，5瓶用于微生物检验；另9瓶留用备查。



### 4.3 出厂检验

4.3.1 出厂检验项目分感官要求、净含量、可溶性固体物、总酸、菌落总数、大肠菌群、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。

4.3.2 每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准规定的 3.2-3.5 中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验

- a) 新产品投产或产品进行鉴定时；
- b) 原材料或工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 停产三个月恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

产品按本标准规定进行检验，检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物限量不合格不得复检。

## 5 标签、包装、运输、贮存、保质期

### 5.1 标签

产品标签符合GB 7718、GB 28050及国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合GB/T 191的规定。

### 5.2 包装

玻璃瓶符合 GB 4806.7、QB/T 2357 的规定；塑料防盗盖符合 GB/T 17876 的规定。规格按客户要求或合同规定执行，外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 标准要求，包装严密，牢固，耐压，不破损，不泄漏。

### 5.3 运输

5.3.1 运输、装卸时应小心轻放，严禁撞击、挤压和日晒雨淋。

5.3.2 运输工具应清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品混装、混运。

### 5.4 贮存

5.4.1 应贮存在常温、干燥、防虫的库房中。

5.4.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品同库贮存。成品堆放必须有垫板，离地、离墙。成品入库必须依照先进先出的原则，依次出库。

#### 5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。

---



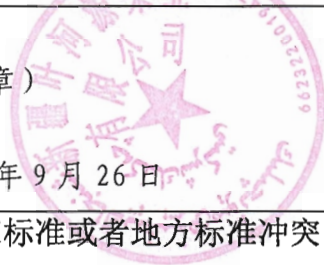
## 兵团食品安全企业标准编制说明

|  |      |         |                               |
|--|------|---------|-------------------------------|
| 标准名称   | 果醋饮料 | 标准主要起草人 | 李爽、吴旷雷、杨家荣、郭梦如、杜飞云、张文远、李剑雄、张洋 |
| <p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本标准的起根据 GB/T1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》编写了本标准，经过产品质量验证，验证报告符合要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</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>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。新鲜水果（红枣、葡萄、桑椹、杏、苹果、山楂、石榴、西瓜、甜瓜、桃等水果），无虫蛀，无霉变，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。干制红枣符合 GB/T5835 的规定。白砂糖符合 GB 13104/ GB/T 317 的规定。浓缩果汁符合 GB17325 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以新鲜水果（红枣、葡萄、桑椹、杏、苹果、山楂、石榴、西瓜、甜瓜、桃、西梅、草莓等）或水果干制品（干制红枣、葡萄干、桑椹干、杏干、苹果干、山楂干、甜瓜干、桃干、西梅、草莓干等）为原料，经醋酸发酵，加入（或不加入）白砂糖、浓缩果汁、食品添加剂，经预处理、过滤、调配、杀菌、灌装、灭菌（或不灭菌）而成的果醋饮料。生产加工过程中的卫生符合 GB 12695 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准和国家标准 GB 7101、GB 2761、GB 2762、GB 29921 的规定。</p> <p>4、根据产品特性制定可溶性固形物、总酸指标。</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>感官要求按 GB7101 规定执行。总酸按 GB12456 规定执行。可溶性固形物按 GB/T12143 规定执行。铅按 GB5009.12 规定执行。展青霉素按 GB5009.185 规定的方法检验。菌落总数按 GB4789.2 规定执行。大肠菌群按 GB4789.3 规定执行。霉菌、酵母按 GB4789.15 规定执行。商业无菌按 GB 4789.26 规定执行。沙门氏菌按 GB4789.4 规定执行。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定执行。</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。</p> <p>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），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>  |      |         |                               |
| <p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本企业制定铅（以 Pb 计）<math>\leq 0.02</math> mg/kg，铅指标严于 GB2762 的规定。</p>  |      |         |                               |
| <p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>标准于 2023 年 月 日至 2023 年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站公示，期间没有（有）收到修改意见。</p>   |      |         |                               |



# 兵团食品安全企业标准备案登记表

|            |  |                          |                   |                   |         |
|------------|--|--------------------------|-------------------|-------------------|---------|
| 食品生产企业名称   |  | 新疆叶河源果业有限公司              |                   |                   |         |
| 注册地址       |  | 新疆图木舒克市昆神街6号             |                   |                   |         |
| 法定代表人/负责人  | 吴晨霞  | 联系电话                     | 0998-6957005      |                   |         |
| 企业备案事项联系人  | 曹丽梦  | 联系电话                     | 15160917202       |                   |         |
| 企业标准名称     | 果醋饮料   | 企业标准编号                   | Q/YHY0007S-2023   |                   |         |
| 适用的食品类别与代码 | 食品分类号： 14.02.03 果蔬汁（浆）类饮料  |                          |                   |                   |         |
| 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（以Pb计）/mg/kg  | GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 | 铅(以Pb计)≤0.03mg/kg | 铅(以Pb计)≤0.02mg/kg |         |
| 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。<br><input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合   |                          |                   |                   |         |
| 企业自我承诺     | 一、本企业对所提交的企业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。<br>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》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。<br>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。<br>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:   | 企业（盖章）<br>2023年9月26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