

# 企业标准编制说明

企业名称：盘锦兴隆台区晟光饮料厂

标准名称：果味饮料 Q/PSY 0001S-2020

标准制定的目的和意义

本厂生产的果味饮料产品由于目前没有相应的国家食品安全标准，为了更好地保证产品质量，确保食品的安全性，对本厂 2016 版《果味饮料》进行了修订，以新版标准作为生产加工的指导依据和产品质量控制、评价的依据。

一、工作概况

此次修订依据《中华人民共和国食品安全法》的要求，其中食品安全指标依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中食品安全指标严于国标，其它指标根据产品实测值制定。

在制定本标准的过程中，根据我厂的产品特色和国家相关质量标准，对生产加工过程、原辅料质量要求、主要技术指标（感官指标、理化指标、微生物指标）作了严格规定，通过对规定指标的测试，本公司所生产的产品能符合标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。原材料标准、试验方法及包装标准全部采用国家有关标准，各项要求及指标均能通过试验进行验证和判定。

本标准符合《食品生产许可证审查细则》中产品质量要求的规定，也符合我公司生产工艺流程，可作为组织生产和检验的依据。通过标准审定，为本标准编制，使产品更具有市场竞争力，并为上级质量监督部门及相关部门、消费者提供质量监督依据。

三、与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况（比照表）

表一：本标准与食品安全相关的指标限量和制订依据

标准项目	企业标准 指标限量				引用标准 指标限量				引用标准名称
感官要求	根据产品特性制订				根据产品特性制订				根据产品特性制订
可溶性固形物（以 20℃折光计）/（%）≥	0.5				根据产品特性制订				根据产品特性制订
总酸（以柠檬酸计）/（g/L）≥	0.2				根据产品特性制订				根据产品特性制订
铅（以 Pb 计）/（mg/L）≤	0.25				≤0.3				GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
	a 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				a 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				
	n	c	m	M	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/ml）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》
大肠菌群（CFU/ml）	5	2	1	10	5	2	1	10	
沙门氏菌	5	0	0	—	5	0	0	—	GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/ /ml	1000 CFU/m l	5	1	100 CFU/ ml	1000 CFU/m l	

#### 四、适用的食品及分类

饮料

## 五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

其中铅严于国家标准 { 国标规定铅 ( 以 Pb 计 )  $\leq 0.3$  mg/kg, 本公司标准规定铅 ( 以 Pb 计 )  $\leq 0.25$ mg/kg; }。