

Q/PSY

盘锦兴隆台区晟光饮料厂企业标准

Q/PSY 0001S-2020

代替 Q/PSY 0001S-2016

果味饮料

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

盘锦兴隆台区晟光饮料厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则修订。

本标准食品安全指标依据 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。

本标准代替 Q/PSY 0001S-2016《果味饮料》。

本标准与 Q/PSY 0001S-2016《果味饮料》的主要差异：

——修改了部分引用文件，更新为新版本

——增减了部分引用文件

——修改微生物指标

本标准由盘锦兴隆台区晟光饮料厂提出并起草。

本标准起草人：张宏艳

本标准所代替标准的历次版本情况为：

——Q/PSY 0001S-2016《果味饮料》

果 味 饮 料

1 范围

本标准规定了果味饮料的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁、食盐为主要原料，添加食品添加剂柠檬酸、柠檬酸钠、羟甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、食品用香精，经调制、过滤、灌装工艺制成的单一果味及复合果味型饮料。

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）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红

GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

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 沙门氏菌的检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌的检验

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB/T 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 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 12456 食品中总酸的测定
 GB 12695 饮料企业良好生产规范
 GB 17325 食品工业用浓缩液（汁、浆）
 GB/T 20882 果葡糖浆
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
 3.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
 3.1.5 浓缩果汁：应符合 GB 17325 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应水果果汁色泽，色泽均匀一致	取一定量混合均匀的被测样品置于 50ml 的无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物
组织形态	同一品种为各自特有色泽、持有香型的均匀液体，无明显分层，无可见的外来杂质，允许有少量沉淀	
滋、气味	具有该品种水果应有的滋味和气味，酸甜适中，口感细腻、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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（以 20℃折光计）/（%） ≥	0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）/（g/L） ≥	0.2	GB/T 12456
铅（以 Pb 计）/（mg/L） ≤	0.25	GB 5009.12

3.4 微生物指标

3.4.1 微生物限量

应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/ml）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群/（MPN/ml）	5	2	1	10	GB4789.3 的平板计数法
霉菌/（CFU/ml） ≤	20				GB4789.15
酵母/（CFU/ml） ≤	20				GB4789.15
样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/ml	1000 CFU/ml	GB4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂应符合相应食品添加剂产品标准和相关规定。

3.5.2 食品添加剂使用范围及使用量应符合 GB 2760 规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 其他农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 12695 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产企业的检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一投料、同一班次、同一生产线生产的、包装完好的同一品种、规格产品为一批。每批抽样品为 0.1%，但最少不得少于 12 瓶。

4.3 出厂检验

产品出厂前应按本标准逐批进行检验，经检验合格后，签发检验合格证，方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、净含量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目，其他项目作不定期抽检。

4.4 型式检验

4.4.1 检验项目：本标准中全部要求项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装 PET 塑料瓶袋装，应符合 GB 13113 的规定，封口严密、无渗漏，包装材料及容器应符合国家食品安全相关标准的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，避免强烈振荡，日晒、雨淋、防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无虫害、无鼠害的库房，并离地面 10cm 隔墙 30cm 以上，严禁与有毒、有害或有异味物品混贮。0℃ 以下运输与贮存时，应有防冻措施。

在本标准规定的上述条件下，保质期为 12 个月。
