

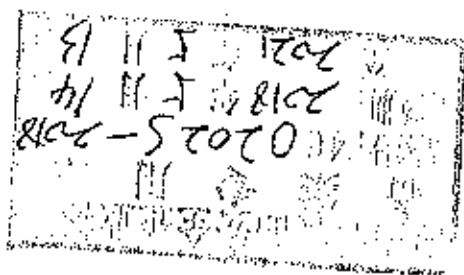
ICS 67.160.20  
X 51

# Q/SDW

## 海南省食品安全企业标准

Q/SDW 0010S—2018  
代替 Q/SDW 0001S-2015

### 酸豆汁饮料



2018-03-10 发布

2018-04-10 实施

海南酸豆王实业有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/SDW 0001S—2015《酸豆汁饮料》。

本标准与Q/SDW 0001S—2015相比，主要修改如下：

——按GB 7101—2015《食品安全国家标准 饮料》要求修改安全指标。

本标准由海南酸豆王实业有限公司提出。

本标准由海南酸豆王实业有限公司起草。

本标准主要起草人：徐涛、李雪芬。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/SDW 0001S—2015。

# 酸豆汁饮料

## 1 范围

本标准规定了酸豆汁饮料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志以及包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以成熟酸豆、白砂糖、苹果酸、柠檬酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、苯甲酸钠、安赛蜜、三氯蔗糖、食用香精等为原料，经熟煮、过滤、调配、均质、杀菌、包装等加工而制成的酸豆汁饮料的生产控制、检验和贮存等环节。

## 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/T 317 白砂糖
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- 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 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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/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/T 17590 铝易开盖三片罐  
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖  
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾  
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸  
 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第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酸豆：选用成熟、无虫害、无腐烂变质的酸豆，污染物限量和农药最大残留限量要求应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。
- 3.1.2 白砂糖：应符合GB/T 317的要求。
- 3.1.3 食用香精：应符合GB 30616的要求。
- 3.1.4 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）：应符合GB 25540的要求。
- 3.1.5 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的要求。
- 3.1.6 黄原胶：应符合GB 13886的要求。
- 3.1.7 羧甲基纤维素钠（CMC）：应符合GB 1886.232的要求。
- 3.1.8 三氯蔗糖：应符合GB 25531的要求。
- 3.1.9 苹果酸：应符合GB 1886.40或GB 25544的要求。
- 3.1.10 生产用水：应符合GB 5749的要求。
- 3.1.11 柠檬酸：应符合GB 1886.235的要求。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	呈浅棕红色	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有明显的酸豆应有香味，酸甜可口，无异味	
性 状	汁液半透明，形态均一，允许少量沉淀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 3.3 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 (20℃, 以折光计), %	≥	8.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	0.01	GB/T 12456
二氧化硫残留 (SO <sub>2</sub> ), mg/L	≤	10	GB 5009.34
铅 (Pb), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
锡 (Sn), mg/L	≤	150	GB 5009.16

注: 锡指标仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

### 3.4 微生物限量

3.4.1 按商业无菌工艺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 其他工艺生产的产品, 其微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为指标可接受水平的限量值, M 为指标的最高安全限量值。样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 并按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

## 4. 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

## 6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

## 6.3 出厂检验

- 6.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。
- 6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、微生物指标（罐头工艺检商业无菌，其他工艺检菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

## 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

## 6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

内包装用金属罐包装或用塑料包装，金属罐包装材料应符合GB/T 17590的要求；塑料包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；产品在运输中应轻装轻放，防止日晒雨淋，严禁与有毒、有霉、有害、有异味、有腐蚀的化学物品或可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品常温保存，应储存于阴凉、干燥、通风的专用仓库内，仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有霉、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下，铝易开盖三片罐包装产品保质期为18个月，PET瓶包装产品保质期为12个月。