

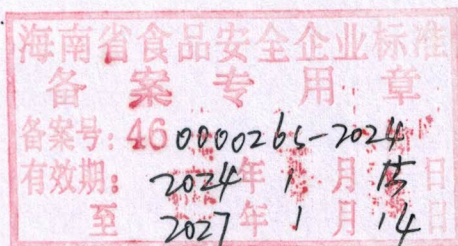
Q/WHHD

海南省食品安全企业标准

Q/WHHD 0008S—2024

代替 Q/WHHD 0008S—2023

果汁饮料



2023-12-20 发布

2024-01-20 实施

文昌恒达南熊食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/WHD 0008S—2023《果汁饮料》。

本标准与Q/WHD 0008S—2023相比，主要变化如下：

——引用了最新的规范性引用文件。

本标准由文昌恒达南熊食品有限公司提出。

本标准由文昌恒达南熊食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈建卫、陈绍恩。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WHD 0008S—2015、Q/WHD 0008S—2018、Q/WHD 0008S—2021、Q/WHD 0008S—2023。

果汁饮料

1 范围

本标准规定了果汁饮料的产品分类、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、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用第3章规定的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料的生产控制、检验和贮运等环节。

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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

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 1886.47 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 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

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 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

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 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 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 4789.15 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

DB46/42 椰果卫生标准

JJF1070 定量包装商品净含量检验规则

国家质量技术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》

3 产品分类

3.1 苹果汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、苹果汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、β-胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.2 芒果汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、芒果汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、β-胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.3 菠萝汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、菠萝汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、β-胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.4 番石榴汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、番石榴汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、β-胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.5 橙汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、橙汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、β-胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.6 红枣汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、红枣汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、 β -胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.7 雪梨汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、雪梨汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、 β -胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.8 樱桃汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、樱桃汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、 β -胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.9 木瓜汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、木瓜汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、 β -胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.10 香蕉汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、香蕉汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、 β -胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.11 蓝莓汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、蓝莓汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、 β -胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.12 葡萄汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、葡萄汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、β-胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.13 水蜜桃汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、水蜜桃汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、β-胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.14 甘蔗汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、甘蔗汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、β-胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.15 馥梅汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、馥梅汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、β-胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.16 哈密瓜汁饮料

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、哈密瓜汁、食用盐、植脂末为主要原料，添加或不添加椰果粒、甜蜜素、AK糖（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸钙、结冷胶、麦芽糊精、卡拉胶、β-胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红和亮蓝，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

3.17 双柚汁饮料

以饮用水、白砂糖、浓缩苹果汁、浓缩白柚汁、常山胡柚汁为主要原料，添加或不添加果胶、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素C、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、麦芽糊精、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、食用香精，经调配、灌装、轧盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 4.1.4 芒果汁：应符合 NY/T 707 的规定。
- 4.1.5 菠萝汁：应符合 NY/T 873 的规定。
- 4.1.6 橙汁：应符合 GB/T 21730 的规定。
- 4.1.7 苹果汁：应符合 GB/T 18963 的规定。
- 4.1.8 柚汁、番石榴汁、红枣汁、雪梨汁、柠檬汁、哈密瓜汁、草莓汁、蓝莓汁、葡萄汁、水蜜桃汁、甘蔗汁、馥梅汁、哈密瓜汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.9 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.10 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.11 椰果粒：应符合 DB46/ 42 的规定。
- 4.1.12 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的规定。
- 4.1.13 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的规定。
- 4.1.14 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.15 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.16 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.17 羧甲基纤维素钠（CMC）：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.18 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.19 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.20 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.21 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的规定。
- 4.1.22 乙二胺四乙酸二钠：应符合 GB 1886.100 的规定。
- 4.1.23 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.24 碳酸钙：应符合 GB 1886.214 的规定。
- 4.1.25 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.26 结冷胶：应符合 GB 25535 的规定。
- 4.1.27 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.28 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.29 β -胡萝卜素：应符合 GB 28310 的规定。
- 4.1.30 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.31 苹果酸：应符合 GB 1886.40 的规定。
- 4.1.32 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.33 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 4.1.34 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.35 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.36 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。
- 4.1.37 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。
- 4.1.38 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的规定。
- 4.1.39 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。

4.2 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	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，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、无异味	
状 态	具有该品种应有的状态，无正常视力可见外来异物	

4.3 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℃折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.5	GB/T 10786
铅 (以 Pb 计), mg/L 或 kg	≤ 0.02	GB 5009.12
锡 (以Sn计) ^a , mg/L或kg	≤ 130	GB 5009.16
展青霉素 ^b , μg/L或kg	≤ 50.0	GB 5009.185
^a 仅适用于金属灌装产品。		
^b 仅适用于苹果汁饮料。		

4.4 微生物限量

- 4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。
- 4.4.2 非经商业无菌生产的产品，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/25mL 或 g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL 或 g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL 或 g	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/mL 或 g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL 或 g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。					

4.5 净含量

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

5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及表 4 的规定。

表4 食品添加剂

项 目	指 标	检验方法
甜蜜素, g/kg	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	0.25	GB 22255
阿斯巴甜(含苯丙氨酸), g/kg	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾, g/kg	0.5	GB 5009.28
三聚磷酸钠, g/kg	5.0	GB 1886.335
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	0.03	GB 5009.278
β -胡萝卜素, g/kg	2.0	GB 8821
苯甲酸钠, g/kg	1.0	GB 5009.28
柠檬黄, g/kg	0.1	GB 5009.35
日落黄, g/kg	0.1	GB 5009.35
胭脂红, g/kg	0.05	GB 5009.35
苋菜红, g/kg	0.05	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	0.025	GB 5009.35
羧甲基纤维素钠	按生产需要适量添加	—
维生素C	按生产需要适量添加	—
D-异抗坏血酸钠	按生产需要适量添加	—
黄原胶	按生产需要适量添加	—
碳酸钙	按生产需要适量添加	—
结冷胶	按生产需要适量添加	—
卡拉胶	按生产需要适量添加	—
柠檬酸	按生产需要适量添加	—
柠檬酸钠	按生产需要适量添加	—
DL-苹果酸	按生产需要适量添加	—
食用香精	按生产需要适量添加	—

注：1、本表列出的同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

2、按标签标示内容进行检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695 的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg或2L），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品应由检验部门按本标准逐批检验合格并附有合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、蛋白质、固形物、可溶性固形物、微生物指标（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

7.4 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。

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191 的要求。

8.2 包装

产品包装用金属罐应符合GB/T 17590 的要求，玻璃包装材料应符合GB 4806.5的要求，塑料包装材料应符合GB 4806.7的要求，产品外包装应符合GB 23350的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；严禁与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。
