

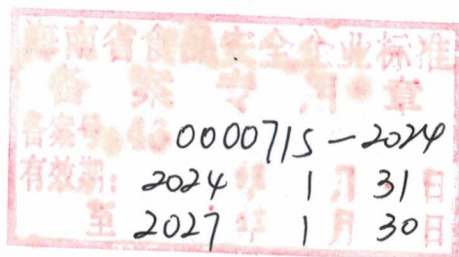
Q/MNR

海南省食品安全企业标准

Q/MNR 0001S—2024

代替 Q/MNR 0001S—2021

格瓦斯风味饮料



2024-01-08 发布

2024-02-08 实施

海南米娜尔食品有限责任公司 发布

格瓦斯风味饮料

1 范围

本标准规定了格瓦斯风味饮料的产品分类、技术要求、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。

本标准适用于以饮用水、啤酒麦芽、麸皮、啤酒花、蜂蜜、白砂糖、红糖、杏干水提液为原料，添加（不添加）酵母为辅料，经原料处理、蒸煮、发酵、调配、过滤、罐装等生产工艺制成的含有二氧化碳气（发酵产生）的格瓦斯风味饮料的生产控制、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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 大肠菌群测定
- 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
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.49 发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 17714 啤酒桶
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- QB/T 1686 啤酒麦芽
- NY/T 702 啤酒花

国家市场监督管理总局令第 70 号《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

- 3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 啤酒麦芽：应符合 QB/T 1686 的要求。
- 3.1.3 啤酒花：应符合 NY/T 702 的要求。
- 3.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.6 红糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 3.1.7 麸皮：应符合附录 A 的要求。
- 3.1.8 酵母：应符合 GB 31639 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	指 标	检验方法
色 泽	呈淡黄色至橙黄色或琥珀色	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
性 状	液体，微浊，允许有少量沉淀	
滋味和气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖（以葡萄糖计），g/L	≥ 30.0	GB 5009.8
总酸，mL/100mL	≤ 4.0	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
甲醛，mg/L	≤ 2.0	GB/T 5009.49

3.4 微生物限量

应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（致病菌指标若非指定，均以/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3

表 3 微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（致病菌指标若非指定，均以/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB4789. 15
酵母，CFU/mL ≥	3000				GB4789. 15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789. 4
注：样品的采样及处理按 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》的规定，检测方法按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 中的要求。

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 的规定。

6 检验规则

6.1 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8个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2L，5个最小独立包装用于微生物指标检验，其余样品用于感官检查、理化指标检验和留样，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

产品须经工厂检验部门逐批进行出厂检验，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、总糖、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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) 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；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；

e) 食品安全监管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、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定,包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装应符合 GB 4806.5 或 GB/T 17714 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。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生,搬运时应轻拿轻放,不得与有毒有害物质混装混运,防挤压、曝晒、雨淋;运输产品的厢体应符合卫生要求,厢内温度必须保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 之间。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风,温度在 $0^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ 之间的仓库内,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、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

8.1 产品在 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 冷藏和本标准规定的其他条件下保质期为 15 天。

8.2 产品在 $6^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ 和本标准规定的其他条件下保质期为 3 天。

附 录 A
(规范性附录)
麸皮的质量要求

A.1 适用范围

本附录适用于以禾本科小麦属植物（*Triticum aestivum L.*）小麦磨取面粉后筛下的种皮。

A.2 质量要求：

应符合下表A.1的规定。

表A.1 麸皮质量要求

项 目	要 求
色泽	白色至红色
滋味与气味	无发酵、无霉变、无结块、无异味
性状	细碎屑状
杂质	无正常视力可见的外来杂质
水分，g/100g	≤ 13.0
灰分，g/100g	≤ 8.0
铅（以Pb计），mg/k	≤ 1.0
砷（以As计），mg/kg	≤ 1.0
六六六，mg/kg	≤ 0.02
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.02
菌落总数，CFU/g	≤ 10000
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g
沙门氏菌	≤ 0/25g