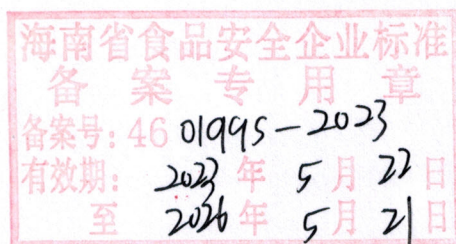


Q/HFSP

海南省食品安全企业标准

Q/HFSP 0002S—2023

果味饮料



2023 - 05 - 20 发布

2023 - 05 - 30 实施

琼海泓福食品有限公司 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。

本标准由琼海泓福食品有限公司提出。

本标准由琼海泓福食品有限公司起草。

本标准主要起草人：吴海燕、陈超。

本标准首次发布。

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用以饮用水、白砂糖为主要原料，添加或不添加水果浆、酸度调节剂（柠檬酸等）、甜味剂（甜蜜素、木糖醇、阿斯巴甜、糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、赤藓糖醇等）、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾等）、着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等）、食用香精等，经调制加工、灌装、杀菌等生产工艺制成的果味饮料的生产控制、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 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 1886.47 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 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

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 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

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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
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 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
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第75号令 《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 水果浆：应符合 GB 17325 的规定
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.3 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.4 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 3.1.5 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的要求。
- 3.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）：应符合 GB 1886.37 的要求。
- 3.1.7 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。
- 3.1.8 阿巴斯甜：应符合 GB 1886.47 的要求。
- 3.1.9 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的要求。
- 3.1.10 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的要求。
- 3.1.11 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 3.1.12 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的要求。
- 3.1.13 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的要求。
- 3.1.14 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。
- 3.1.15 日落黄：应符合 GB 6227.1 的要求。
- 3.1.16 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的要求。
- 3.1.17 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的要求。
- 3.1.18 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的要求。
- 3.1.19 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.20 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	应接近与品名相符的鲜果或果汁的色泽	取约50ml混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中,在自然光下观察色泽、状态,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味与气味	具有该品种鲜果的香味和滋味,香气协调,味感纯正,酸甜适口,无异味	
性 状	澄清液体,无悬浮物、无沉淀物	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表3的要求。

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), %	0.5~4.0	GB/T 12143
铅 (以Pb计), mg/kg	0.2	GB 5009.12
甜蜜素, g/kg	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜, g/kg	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠, g/kg	1.0	GB 5009.28
柠檬黄, g/kg	0.1	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	0.02	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

注: 食品添加剂按产品标签标识内容检测。

3.4 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 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌, CFU/mL	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注: 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》的规定，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。

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2L，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、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 标签、标志

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

7.2 包装

产品内包装用塑料制品包装，塑料制品应符合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；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 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；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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。
