

# Q/CYWJ

## 贵州省食品安全企业标准

Q/CYWJ 0001S-2019

---

### 冰杨梅（果汁饮料）

2019-11-12 发布

2019-12-20 实施

---

贵州成有王记善沅食品有限公司 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》给出的规则起草。

本标准由贵州成有王记善沅食品有限公司提出并批准。

本标准起草单位：贵州成有王记善沅食品有限公司。

本标准主要起草人：付军、王成有。

# 冰杨梅（果汁饮料）

## 1 范围

本标准规定了冰杨梅（果汁饮料）的术语和定义、技术要求（含试验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于本公司生产的冰杨梅（果汁饮料）。

## 2 规范性引用文

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）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群的检验方法
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌的检验方法
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌的检验方法
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- 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 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- 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 12143 饮料通用分析方法

GB 12695 饮料生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LY/T 1747 杨梅质量等级

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》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 冰杨梅（果汁饮料）

以杨梅为主要原料，以白砂糖为辅料，经预处理、萃取（去核）、乳化（调配）、榨汁、过滤、均质、脱气、杀菌等工艺加工制成的果汁饮料，然后再经冷藏成为冰杨梅（果汁饮料）。

### 4 技术要求与试验方法

#### 4.4 原辅料

##### 4.4.1 杨梅

应外观洁净、成熟果实、无病斑、无虫粪、无灰尘、无霉变，其质量安全指标应符合 LY/T 1747 的要求。

##### 4.4.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

##### 4.4.3 白砂糖

应符合 GB 317 的要求。

##### 4.4.4 其他辅料

应符合国家相关标准及有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	呈棕红色或紫红色,或该产品特有的色泽	取约50 mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中,置于明亮处,观察其性状、色泽、杂质,并嗅其气味,品尝其滋味。
气味、滋味	具有杨梅固有的滋味,酸甜适口、无异味	
组织形态	状态均匀,久置允许少量沉淀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 4.3 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（20℃折光计法）（g/100mL）	≥5.0	GB/T 12143
铅（Pb）/（mg/L）	≤0.05	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 <sup>a/</sup> （mg/kg）	≤20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
锡（以Sn计） <sup>b/</sup> （mg/kg）	≤150	GB 5009.16
二氧化硫残留量（以SO <sub>2</sub> 计）/（g/kg）	≤0.04	GB 5009.34
<sup>a</sup> 仅适用于金属灌装果蔬汁饮料； <sup>b</sup> 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。		

## 4.4 微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25 g表示）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌（CFU/mL）	≤20				GB 4789.15
酵母菌（CFU/mL）	≤20				
金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	按 GB 29921 的规定执行				GB 4789.4 GB 4789.10
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相关标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 规定。

## 4.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产包装的同一规格产品为一批。

## 5.2 抽样

每批产品随机抽取12瓶（总量不得少于2000 mL），其中6瓶检验，6瓶留样备用。

## 5.3 检验分类

### 5.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官指标、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。产品应经公司质检部门逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

### 5.3.2 型式检验

型式检验的项目为4.2~4.6规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

## 5.4 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准，微生物项目不得复检。。

## 6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 6.1 标志、标签

食品包装上应有明显标志，食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 6.2 包装

包装材料应符合国家相关食品安全标准和规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.3 运输

运输工具为集装箱冷藏车，车箱应清洁卫生，搬运应轻装轻卸，严禁与有毒、有异味、有腐蚀性的物品同车运输。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生的库房内。严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

### 6.5 保质期

在0℃~5℃的贮存条件下，铝罐包装的产品保质期为12个月，PP瓶包装的产品保质期为6个月；在零下18℃的贮存条件下，PP瓶包装的产品保质期为12个月。