

Q/SWG

贵州省食品安全企业标准

Q/SWG 0001S-2021

山王果刺梨饮料

2021-11-08 发布

2021-11-30 实施

贵州山王果健康实业有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求制定。

本文件的卫生指标参照 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其余指标根据《饮料类生产许可证审查细则》（2017版）中果蔬汁类饮料审查要求结合产品实际制定，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本文件由贵州山王果健康实业有限公司提出；

本文件由贵州山王果健康实业有限公司起草；

本文件由贵州山王果健康实业有限公司批准；

本文件由贵州山王果健康实业有限公司归口；

本文件发布于 2021 年 11 月 08 日；

本文件主要起草人：黄训才。

山王果刺梨饮料

1 范围

本标准规定了山王果刺梨饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于贵州山王果健康实业有限公司生产的以刺梨鲜果为原料，经清洗、去籽、榨汁、过滤制成的刺梨原汁，或以刺梨原汁为原料，按比例添加(或不添加)乳双歧杆菌后用生产用水稀释调配，调节酸度(苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠)、甜度(白砂糖、冰糖或蜂蜜)等口感，再混匀、灭菌、灌装、封口、检验、包装等工序制成的刺梨原汁含量不少于10%的刺梨果汁饮料。产品以是否加水稀释调配可分为刺梨原汁和刺梨果汁饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.235	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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
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 5009.86	食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
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/T 35883	冰糖

关于公布可用于婴幼儿食品的菌种名单的公告（卫生部公告 2011 年第 25 号）

DB52/T 936 地理标志产品 龙里刺梨

T/GZSX 082 刺梨原汁

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005） 《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 刺梨鲜果

应符合 DB52/T 936 的要求。

3.1.2 刺梨原汁

应符合 T/GZSX 082 的要求。

3.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.4 冰糖

应符合 GB/T 35883 的要求。

3.1.5 蜂蜜

应符合 GB 14963 的要求。

3.1.6 苹果酸

应符合 GB 25544 的要求。

3.1.7 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 的要求。

3.1.8 柠檬酸钠

应符合 GB 1886.25 的要求。

3.1.9 乳双歧杆菌

应符合关于公布可用于婴幼儿食品的菌种名单的公告（卫生部公告 2011 年第 25 号）的要求。

3.1.10 生产用水

应符合 GB/T 5749 的要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	浅黄色或黄色	随机抽取最小包装样品 1 瓶，摇匀后取约 50 mL 于干净烧杯中，自然光线下，迎光观察其状态、色泽及杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
滋味、气味	具有刺梨天然固有的滋味及气味，无异味，无异味	
组织形态	透明或半透明液体，允许少量沉淀	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	刺梨原汁	刺梨果汁饮料	
维生素 C / (mg/100ml) $\geq$	500	100	GB 5009.86
铅（以 Pb 计）， mg/L $\leq$	0.25	0.05	GB 5009.12

3.4 微生物指标

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	C	m	M	
乳酸菌 ^a (CFU/ml)	$\geq 10^6$				GB 4789.35

菌落总数 ^b (CFU/ml)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
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 (CFU/ml)	≤20				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25ml)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/ml)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
注：1、样品的分析与处理按照 GB 4789.1 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。 3、a 仅适用于添加乳双歧杆菌活菌（未杀菌）型刺梨果汁饮料。 4、b 不适用于添加乳双歧杆菌活菌（未杀菌）型刺梨果汁饮料。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的国家标准和法律法规要求。

3.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合原《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检测按 JJF 1070 的规定执行。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

4.2 批组和抽样

产品以批为单位进行检验，同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样应不少于 16 个独立包装，总量不少于 4kg，样品分成 2 份，1 份检验 1 份留样。

净含量检查按照 JJF 1070 要求抽样。

4.3 出厂检验

产品出厂需经质量部逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、菌落总数（不适用于添加乳双歧杆菌活菌产品）、乳酸菌（仅适用于添加乳双歧杆菌活菌产品）、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准 3.2-3.6 规定的全部技术指标。正常生产时每年至少要进行一次型式检验，有下列情况时应进行型式检验。

a、产品定型时；

- b、当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c、出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d、停产 3 个月以上恢复生产时；

4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判该批产品合格。微生物指标如有不符合项，即判该批产品为不合格且不得复检；其他指标如有不符合标准规定时，允许用留样对不符合项进行复检，复检仍有不符合项，则判该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装储运标志应符合 GB/T 191 要求。包装箱应有产品名称、包装规格、箱体尺寸、制造者名称、地址、联系方式等内容。

5.2 标签

产品标签应符合 GB 7718 的规定。营养标签应符合 GB 28050 的规定。

5.3 包装

产品包装材料应符合 GB 4860.7 或相应的国家标准。产品内包装封口应严密，无渗漏。外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

5.4 运输

产品装卸要小心轻放，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞，运输工具要清洁、卫生，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

5.5 贮存

产品应放在清洁、干燥、环境卫生好的库房内贮存，地面应有地台板，不得与有毒、有害物品共存。

6 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，产品保质期不少于 12 个月。
