

Q/TYS

铁岭优可思食品有限公司企业标准

Q/TYS 0005S-2023

果味饮料

2023-11-25 发布

2023-12-25 实施

铁岭优可思食品有限公司 发布

前言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。本产品无国家及行业标准，产品类别归属于GB/10789规定的风味饮料中的果味饮料类。

本标准中安全性指标依据GB/T 10789-2015 《饮料通则》（含第1号修改单）、GB 7101-2022 《食品安全国家标准 饮料》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《其它饮料生产许可证审查细则》制订。

本标准主要包括术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准于2023年11月第三次发布。

因相关国家标准进行了修订，因此本标准也相应做了修订，与Q/TYS 0005S-2020标准相比，主要变化如下：

——修改了部分前言

——修改了部分规范性引用文件

——修改了部分感官要求

——修改了部分理化指标

本标准由铁岭优可思食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖阿福、喻

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于果味饮料的生产、销售和检验。

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 317 白砂糖
QB/T 1379 梨罐头
QB/T 1382 葡萄罐头
QB/T 1392 苹果罐头
NY/T 1522 椰纤果
QB/T 1611 杏罐头
QB/T 1688 樱桃罐头GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
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 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
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 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 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 4789.1 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 4789.4 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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB/T 6543 运输包装用单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 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
 GB/T 10786 罐头食品的检验方法
 GB/T 10789 饮料通则
 GB/T 13210 柑橘罐头
 GB/T 13516 桃罐头
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
 GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
 GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）
 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 JJF1070 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》
 国家质量监督检验检疫总局令（2007）第102号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用本标准。

果味饮料：以水、白砂糖、果葡糖浆、添加或不添加（果汁、果浆、椰纤果、果肉、果蔬等）、食品添加剂：增稠剂、甜味剂、着色剂、防腐剂、食用香精等，经配料、煮料、调配、灌装、封口、杀菌等工艺加工而成的果味饮料。

根据风味不同分为葡萄味、菠萝味、柑橘味、荔枝味、草莓味、蓝莓味、黄桃味等风味系列果味饮料。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
- 4.1.2 梨罐头：应符合QB/T 1379的规定。
- 4.1.3 葡萄罐头：应符合QB/T 1382的规定。
- 4.1.4 苹果罐头：应符合QB/T 1392的规定。
- 4.1.5 椰纤果：应符合NY/T 1522的规定。
- 4.1.6 杏罐头：应符合QB/T 1611的规定。
- 4.1.7 樱桃罐头：应符合QB/T 1688的规定。
- 4.1.8 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25的规定。
- 4.1.9 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）：应符合GB 1886.37的规定。
- 4.1.10 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。
- 4.1.11 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸：应符合GB 1886.173的规定。
- 4.1.12 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝：应符合GB 1886.217的规定。

- 4.1.13 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红:应符合GB 1886.222的规定。
- 4.1.14 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠:应符合GB 1886.232的规定。
- 4.1.15 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸:应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.16 食品安全国家标准 食品添加剂日落黄:应符合GB 6227.1的规定。
- 4.1.17 柑橘罐头:应符合GB/T 13210的规定。
- 4.1.18 桃罐头:应符合GB/T 13516的规定。
- 4.1.19 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆):应符合GB 17325的规定。
- 4.1.20 果葡糖浆:应符合GB/T 20882.4的规定。
- 4.1.21 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶:应符合GB 25533的规定。
- 4.1.22 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶:应符合GB 25535的规定。
- 4.1.23 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜):应符合GB 25540的规定。
- 4.1.24 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸:应符合GB 25544的规定。
- 4.1.25 食品安全国家标准 食品用香精:应符合GB 30616的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1感官要求

项目	要求
色泽	应接近与品名相符的产品应有色泽
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和香气,香气协调柔和、适口,味感纯正,无异味。
状态	具有该产品应有的状态,无正常视力可见的外来异物。

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
PH 值	3.0-4.8
可溶性固形物(20℃,以折光计法), (%) ≥	4.0
铅(Pb 计) mg/L ≤	0.3

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3和表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g 或 CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/g 或 CFU/mL）	5	2	1	10
霉菌/（CFU/g 或 CFU/mL） ≤	20			
酵母/（CFU/g 或 CFU/mL） ≤	20			
注：采样方案：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行。				

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以25g或/25ml表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。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 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB12695 和 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量的样品倒入洁净烧杯中，在自然光线下，目视，鼻嗅、品尝。

5.2 理化指标

5.2.1 PH 值

按 GB 5009.237 食品 pH 值的检验方法检测。

5.2.2 可溶性固形物

按 GB/T 10786 罐头食品中可溶性固形物折光计法规定方法测定可溶性固形物。

5.2.3 铅

按GB 5009.12食品铅的检验方法检测。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定方法进行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 中的平板计数法规定方法进行。

5.3.3 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 规定方法进行。

6.3.4 沙门氏菌

按 GB4789.4 规定方法进行。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB4789.10 第二法规定方法进行。

5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 标准规定方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验规则

所有原辅料入库前应由质检部根据本标准要求检验，合格后方可入库使用

6.2 组批与抽样

6.2.1 组批

同一批投料、同一班次生产包装完好的同一品种产品为一批。

6.2.2 抽样

6.2.2.1 出厂检验从每批产品中随机抽取 5 个产品包装（且总量不少于 500g）（净含量检验样品除外）作为检验和备查的样品。

6.2.2.2 型式检验的样品应在出厂检验合格的产品中随机抽取 10 个产品包装（且总量不少于 2000g）。

6.3 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

6.4 出厂检验

产品由公司的检验部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目为感官指标、PH值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、净含量。

6.5 型式检验

6.5.1 当出现下列情况之一，应作型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 原料供应商有较大改变或更新关键设备，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5.2 型式检验的项目为本标准规定的全部要求。

6.5.3 判定规则

检验结果全部项目符合本标准时,判定该批产品为合格品。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,以复验结果为准,微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。的规定,产品储运包装标志符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

食品包装复合袋应符合 GB 9683 的规定,包装食品容器应符合 GB9685 的规定。运输包装材料采用瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

产品在运输过程中要防止重压、侧压、摔跌及与坚硬物体碰撞,应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品一同运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、无化学品及有害、有毒物品污染的仓库内,产品应放在垫板上,离地离墙 20cm 以上,产品应码放整齐,码放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

7.5 保质期

保质期:在本标准规定的条件下,自产品生产之日起,加有果浆或椰纤果或果肉的产品保质期:常温 12 个月,其他产品的保质期:常温 18 个月。

QTY'S 0005S 2023
E707-S9000 STUDIO