

备案编号：322343S-2023

备案日期：2023-10-13



Q/SZDJ

苏州顶津食品有限公司企业标准

Q/SZDJ 0005S-2023

轻咖啡因果（蔬）汁饮料

2023-08-22 发布

2023-10-14 实施

苏州顶津食品有限公司发布

前 言

本标准的编写格式按 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》的规定编写。

本标准主要依据 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》、GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》，结合本企业实际情况及产品特点而制定。

本标准中铅（以 Pb 计） $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“果蔬汁类及其饮料[含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料、浓缩果蔬汁（浆）除外]”规定的铅（以 Pb 计） $\leq 0.03\text{mg/kg}$ 。

本标准由苏州顶津食品有限公司提出并起草。

本标准适用企业：苏州顶津食品有限公司、广州顶津食品有限公司

本标准主要起草人：徐伟。

本标准于 2023 年 8 月首次发布。

轻咖啡因果（蔬）汁饮料

1 范围

本标准规定了轻咖啡因果（蔬）汁饮料的要求、生产加工过程、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、白砂糖、果蔬汁类及其饮料、绿（生）咖啡浓缩液为主要原料，添加或不添加食品工业用浓缩液（汁、浆）、植物蛋白饮料、果蔬固体饮料、果蔬纤维、食品添加剂（赤藓糖醇、果胶、可溶性大豆多糖、黄原胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钾、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、苹果酸、酪蛋白酸钠、维生素C、维生素E、D-异抗坏血酸钠、二氧化碳、复配着色剂（栀子蓝））、食品营养强化剂（维生素C）、食品用香精，经溶解、混合、均质或不均质、杀菌、灌装制成的轻咖啡因果（蔬）汁饮料（以下简称产品）。

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 食品安全国家标准 白砂糖
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
- GB 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.322 食品安全国家标准 食品添加剂 可溶性大豆多糖
- GB 1886.329 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- 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 4789.1 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7101 食品安全国家标准 饮料
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 10789 饮料通则
 GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 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 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 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾
 GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 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
 GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
 QB/T 5027 果蔬纤维
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 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 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 果蔬汁类及其饮料：应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.4 绿(生)咖啡浓缩液：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.5 食品工业用浓缩液(汁、浆)：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.6 植物蛋白饮料：应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.7 果蔬固体饮料：应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.8 果蔬纤维：应符合 QB/T 5027 的规定。
- 3.1.9 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.10 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.11 可溶性大豆多糖：应符合 GB 1886.322 的规定。
- 3.1.12 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.13 结冷胶：应符合 GB 25535 的规定。
- 3.1.14 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.15 单, 双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.16 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.17 碳酸钾：应符合 GB 25588 的规定。
- 3.1.18 磷酸氢二钠：应符合 GB 1886.329 的规定。
- 3.1.19 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.20 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.21 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.22 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

- 3.1.23 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.24 L-苹果酸：应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.25 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.26 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.27 维生素 E：应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.28 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.29 二氧化碳：应符合 GB 1886.228 的规定。
- 3.1.30 复配着色剂（栀子蓝）：应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.31 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	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，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状态	外观均匀的液态，允许有少量浮油、沉淀或悬浮物，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
果（蔬）汁含量（质量分数）/% \geq	10	GB/T 31121
咖啡因/(mg/kg)	>50 且 ≤ 120	GB 5009.139
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) \leq	0.02	GB 5009.12

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				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 中的平板计数法
霉菌/(CFU/mL) \leq	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) \leq	20				GB 4789.15
沙门氏菌/(CFU/25mL)	5	0	0	-	GB 4789.4

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 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，按 JJF 1070 的规定执行。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

食品营养强化剂的品种及其使用量应符合 GB 14880 的规定。

4 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批次投料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一规格包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

出厂检验样品、型式检验样品应从同一批次产品中随机抽取。

5.3 出厂检验

5.3.1 应由公司检验部门按本标准规定逐批进行检验，合格后签发检验合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验每半年进行 1 次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料来源、工艺发生可能影响产品质量的改变时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4.2 型式检验项目为 3.2 ~3.6 所规定的项目。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准要求，判定该批产品合格。

5.5.2 微生物指标中如有一项不符合本标准要求时，判定该批产品不合格。

5.5.3 除微生物指标外，其他检验项目如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。若仍有指标不合格，判定该批产品不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装容器和材料应清洁、完整、无毒、无异味，符合相关的食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

使用符合卫生要求的运输工具运送产品。运输过程中应注意防止日晒、雨淋和被污染，不得与有毒、有害、有异味、易挥发或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风良好、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发或影响产品质量的物品混存。

7 保质期

在符合本标准规定的运输和贮存条件下，自生产之日起，保质期为 9 个月。

JSQB