

备案号：34202201028S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年03月12日

Q/WZSP

宿州市皖竹食品有限公司食品安全企业标准

Q/WZSP 0001S—2022

代替 Q/WZSP 0001S—2019

竹叶味饮料



2022 - 02 - 26 发布

2022 - 03 - 15 实施

宿州市皖竹食品有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、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》的要求，贯彻执行强制性国家标准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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》，比较了GB 7101《食品安全国家标准 饮料》进行编写。

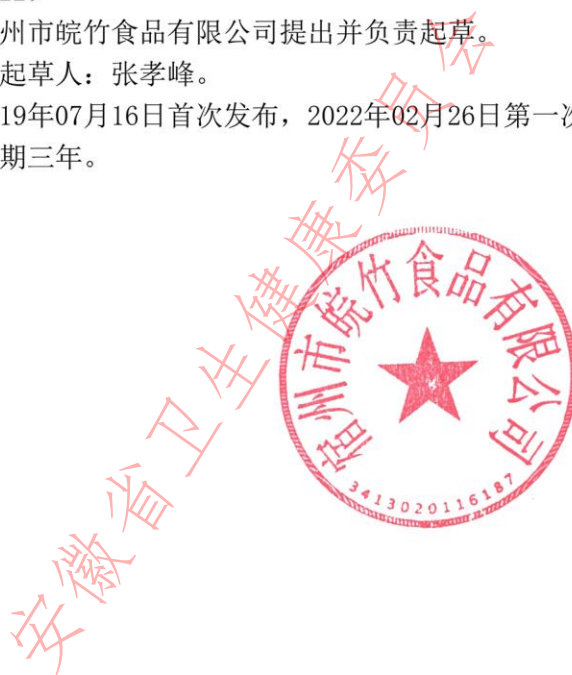
本食品安全企业标准代替Q/WZSP 0001S-2019《竹叶味饮料》（标准备案号：340420190079S，备案日期：2019-08-22）

本标准由宿州市皖竹食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：张孝峰。

本标准于2019年07月16日首次发布，2022年02月26日第一次修订。

本标准有效期三年。



竹叶味饮料

1 范围

本标准规定了竹叶味饮料的术语和定义、要求、食品添加剂、食品生产加工过程中的卫生要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章术语和定义中规定的产品的生产、销售、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 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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
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 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 5009.90	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 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/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 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量



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局[2005]第75号令《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标准。

3.1 竹叶味饮料

以饮用水、淡竹叶提取物（物理提取）为原料，添加或不添加安赛蜜、食品用香精，经水处理、配料、杀菌、灌装、包装等生产工艺加工而成的竹叶味饮料（以下简称产品）。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 淡竹叶提取物：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 及相关公告的规定。
- 4.1.3 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）：应符合 GB 25540 的要求。
- 4.1.4 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.5 其他食品原料：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 及相关公告的规定，并不得添加非食用物质。

4.2 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	具有该产品应有的色泽	GB 7101
气味、滋味	无异味、无异臭	
杂质	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	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.27	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.11
铜（以 Cu 计）/（mg/L）	≤ 5.0	GB 5009.113
真菌毒素限量、其它污染物限量	应符合 GB2761、GB2762 及国家有关规定和公告	

4.4 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	指标				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 中平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25ml	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
霉菌 CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母 CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15

* 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定，并按JJF 1070中规定的方法检验。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂的质量应符合相关安全标准和有关规定。
5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881、GB 12695的规定。

7 检验规则

7.1 检验分类

7.1.1 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群等其他技术指标（国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则等有规定的，从其规定），产品检验合格方可出厂。

7.1.2 型式检验

7.1.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 正常生产时，每半年进行一次检验；
- 当原料来源发生可能影响产品质量的改变时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.1.2.2 型式检验项目包括本标准第4章除4.1外的全部内容。

7.2 组批与抽样



7.2.1 由同一班次、同一品种、同一条生产线、同一规格的产品为一批。

7.2.2 在成品库以随机抽样方法抽取样品，抽样基数不得少于 200 瓶，随机抽取 18 瓶，样品分成 2 份，一份检验，一份备查。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品或该次型式检验结论为合格品；

7.3.2 感官指标中有一项检验结果不符合本标准规定时，判定该批产品为不合格品或该次型式检验结论不合格；

7.3.3 除感官指标外，其他项目检验结果不符合本标准规定时，可在同批次产品中双倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 标签

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.3 包装

包装封口应严密，无泄露，不得有破损，包装用材料应符合相应的标准和卫生要求。

8.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输。

8.5 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉的室内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9 保质期

产品自生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品的保质期以产品外包装标签标识为准。

