

ICS 67.160  
X 51

**Q/SFY**

海南省食品安全企业标准

Q/SFY 0010S—2019

---

## 碳水化合物饮品

2019 - 04 - 01 发布

2019 - 04 - 10 实施

---

海南三风友制药有限公司 发布

## 前 言

本标准由海南三风友制药有限公司提出。

本标准由海南三风友制药有限公司起草。

本标准主要起草人：汪贻元、黄广伟、黄卫英、邓剑彬、沈芳清、林泽强、梁文惠。

本标准为首次发布。

# 碳水化合物饮品

## 1 范围

本标准规定了碳水化合物饮品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以饮用水、麦芽糊精、结晶果糖等为原料，添加食品添加剂柠檬酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、山梨酸钾，经调配、均质、杀菌、灌装等生产工艺制成碳水化合物饮品的果蔬饮品生产控制、检验和贮运等环节。

## 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 1987 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- 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 霉菌及酵母
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 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 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/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/T 20884 麦芽糊精

GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量技术监督检验检疫总局令第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第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

卫生部公告2008年第12号《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 饮用水：应符合GB 5749的要求。

3.1.2 麦芽糊精：应符合GB/T 20884的要求。

3.1.3 结晶果糖：应符合GB/T 26762的要求。

3.1.4 柠檬酸：应符合GB 1987的要求。

3.1.5 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25的要求。

3.1.6 柠檬酸钾：应符合GB 1886.74的要求。

3.1.7 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的要求。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	无色至浅绿色	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性状	透明液体，允许有少量沉淀	
滋味与气味	具有本品应具有的滋味与气味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物，%（20℃，折光计法）	≥ 10.0	GB/T 12143
钠，mg/L	50.0~1200	GB 5009.91
钾，mg/L	50.0~250	GB 5009.91

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12

### 3.4 微生物限量

3.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

3.4.2 非经商业无菌生产的产品, 其微生物限量应符合表 3 的规定。

微生物限量

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/ml ≤	20				GB4789.15
酵母, CFU/ml ≤	20				GB4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB4789.10 第二法

注: 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 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB4789.1 及 GB/T4789.21 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 JJF1070 规定的方法进行测定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收, 合格后方可入库使用。

### 6.2 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

### 6.3 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2L,抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2用于微生物指标检验,1/4用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 6.4 出厂检验

产品出厂须经逐批检验,检验合格后并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目:净含量、可溶性固形物、净含量,微生物卫生指标(罐装产品做商业无菌检验,其它包装产品检验菌落总数、大肠菌群)为每批必检项目,其他项目作不定期抽检。

### 6.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每半年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 6.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准规定时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目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一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。产品运输包装图示应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味,且符合国家相应的质量要求,所使用的玻璃瓶、PET瓶应分别符合 GB 4806.5、GB4806.7 的规定。外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应储存于室温、干燥、通风的仓库内;仓库周围应无异气污染;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 18 个月。

---