

Q/YTY

云南省食品安全企业标准

Q/YTY 0001 S—2012

薄荷水饮料

云南省卫生厅食品安全企业标准备案专用章

备案号：5302/0 S-2012

备案有效期：叁年

备案起止日期：2012年4月10日至2015年4月9日

版本保密形式：公开

2012 - 03 - 25 发布

2012 - 04 - 10 实施

云南太乙工贸有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的薄荷水饮料是以纯净水为原料,添加天然薄荷提取物和甜味剂等食品添加剂,经调配、灌装而成的。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定特制定本标准,作为企业组织、生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标是参照GB 2759.2-2003 《碳酸饮料卫生标准》的规定制定,其余指标按照《饮料产品生产许可证审查细则(2006)版》的规定及产品实际制定。

本标准由云南太乙工贸有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人:李德良、王德军

薄荷水饮料

1 范围

本标准规定了薄荷水饮料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以纯净水为原料,添加天然薄荷提取物和甜味剂等食品添加剂,经调配、灌装而成的薄荷水饮料。

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 3862 食品添加剂 天然薄荷脑
- 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/T 4789.3-2003 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- 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/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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
- GB/T 5009.11 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/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 5750.4 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
- GB 7096 食用菌卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- 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

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产加工用水:应符合 GB 4789 的规定。

3.1.2 薄荷提取物:应符合 GB 3862 的规定。

3.1.3 其他添加剂：应符合相应的产品质量标准和食品安全的规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	清亮透明液体，具有与产品名称相适应的、正常的色泽	取适量样品置于无色、透明、洁净的容器中，自然光下，目测、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值,	5.0 ~ 7.5	GB 5750.4
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB/T 5009.11
总砷(以As计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
铜(以Cu计), mg/L	≤ 5.0	GB/T 5009.13

3.4 微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 100	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 6	GB/T 4789.3-2003
霉菌, CFU/g	≤ 10	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤ 10	
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB/T 4789.5、GB 4789.10

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 规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695要求。

4 检验规则

4.1 组批

同一班次、同种原料生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽样，样品数量18瓶（袋），平均分成两份，一份用于留样，一份用于检验。

4.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，签发检验合格证方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目包括本标准中规定的全部项目，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 长期停产再恢复生产时；
- b) 主要原料和工艺有较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有不合格项，则判为该批产品不合格，不得复检。其余指标若有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，仍不合格，则判为该批产品不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

标签标识应符合 GB 7718 的规定，营养标签标识应符合 GB 28050 的规定，外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.3 贮存

产品应贮存在阴凉通风，干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内，按产品不同品种分别堆码整齐，产品距地不得小于 10cm，离墙不得小于 20cm。

5.4 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期为12个月。

