



备案号：361073S-2024

备案日期：2024年11月27日

有效期至：2029年11月26日

Q/HCY

江西省食品安全企业标准

Q/HCY 0003S-2024

其他类饮料

2024-11-05 发布

2024-11-05 实施

南昌高新区恒巢源生物科技厂 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 要求 1

4 生产加工过程的卫生要求 3

5 检验规则 3

6 标志、标签、包装、运输、贮存 4

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准代替了Q/HCY 0003S—2023 (2023年8月02日发布、2023年8月09日实施) 《其他类饮料》。

本标准与Q/HCY 0003S—2023 (2023年8月02日发布、2023年8月09日实施)，主要变化如下：

——更新了范围；

——更新了规范性引用文件；

——更新了原辅料要求；

本标准中铅限量（以Pb计）为0.25 mg/L，严于GB 2762《食品中污染物限量》中“饮料类（包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、含乳饮料、固体饮料除外）”项下铅限量（以Pb计）0.3mg/L。

本标准起草单位：南昌高新区恒巢源生物科技厂。

本标准主要起草人：涂国珍。

本标准批准人：涂国珍。

其他类饮料

1 范围

本标准规定了其他类饮料的要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以蜂蜜、果葡糖浆、水为原辅料，添加或不添加果蔬汁（浆）经加热、调配、过滤、灭菌、灌装等工艺制成的其他类饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量的测定
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 17762 食品安全国家标准 耐热玻璃器具的安全与卫生要求
GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
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 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

3.1.2 果葡糖浆

应符合GB/T 20882.4的规定。

3.1.3 水

应符合GB 5749的规定。

3.1.4 果蔬汁（浆）

应符合 GB/T31121 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	粘稠状液体，允许有少量结晶	取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色泽	浅黄色至琥珀色	
滋味及气味	味甜，具有产品特有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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
可溶性固形物（20℃折光计法）/（%） ≥	6.0	GB/T 12143
pH值	3.0~6.5	GB 5009.237
铅/（mg/L） ≤	0.25	GB 5009.12
备注：国家禁用、限用农药应符合 GB 2763 规定		

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789. 4
霉菌 ≤	20				GB 4789. 15
酵母 ≤	20				GB 4789. 15

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 及 GB/T 4789. 21 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 为致病菌指标可接收水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

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 1070-2005规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目为感官、可溶性固形物、pH 值、大肠菌群、菌落总数、净含量。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

5.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产 3 个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

5.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样，对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

5.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 17762 的规定。

6.2.2 包装要求：应封口严密。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

6.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

6.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

6.5 保质期

本产品的保质期为24个月。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：其他类饮料，标准编号为：Q/HCY0003S-2024。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人,对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

南昌高新区恒巢源生物科技厂