



412600S-2022



漯河市全汇食品饮料有限公司企业标准

Q/LQSY 0017S-2022

果味饮料

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

漯河市全汇食品饮料有限公司 发布

前言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河市全汇饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宁伟、杨可崇、张志勇、郭亚丽。

H N

Q B

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以地下水（经过活性炭过滤、石英砂过滤和反渗透处理后）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩红葡萄汁、浓缩白葡萄汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩青梅汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩樱桃汁、浓缩青柠汁、浓缩红枣汁、浓缩百香果汁、浓缩青提汁、浓缩桔子汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩猕猴桃汁、荔枝汁、浓缩石榴汁、浓缩青瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩桑葚汁、浓缩火龙果汁、浓缩椰子汁、浓缩枸杞汁中的一种或两种），再添加白砂糖、果葡糖浆、果肉（粒）（柑橘粒、库拉索芦荟凝胶粒、芒果肉、雪梨粒、草莓粒、猕猴桃粒、椰纤果粒、黄桃粒、哈密瓜果粒中的一种或两种）、柠檬酸、黄原胶、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、结冷胶、碳酸钙、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、食用香精（橙味香精、芒果味香精、雪梨味香精、黄桃味香精、蜜桃味香精、柠檬味香精、柚子味香精、山楂味香精、葡萄味香精、菠萝味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、杨梅味香精、草莓味香精、白桃味香精、酸梅汤味香精、青梅味香精、绿茶味香精、哈密瓜味香精、杏味香精、樱桃味香精、百香果味香精、青柠味香精、红枣味香精、青提味香精、桔子味香精、蔓越莓味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、石榴味香精、青瓜味香精、枇杷味香精、桑葚果味香精、火龙果味香精、椰子味香精、枸杞味香精中的一种或几种）、焦糖色、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、苋菜红中的几种，经调配、灭菌、灌装而成，原果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

根据添加香精及辅料不同分为以几种：橙味饮料、芒果味饮料、雪梨味饮料、菠萝味饮料、蜜桃味饮料、柠檬味饮料、柚子味饮料、山楂味饮料、红葡萄味饮料、白葡萄味饮料、蓝莓味饮料、杨梅味饮料、草莓味饮料、青梅绿茶味、酸梅汤味饮料、哈密瓜味饮料、黄桃味饮料、杏皮味饮料、樱桃味饮料、青柠味饮料、苹果味饮料、红枣味饮料、百香果味饮料、青提味饮料、桔子味饮料、蔓越莓味饮料、猕猴桃味饮料、荔枝味饮料、石榴味饮料、青瓜味饮料、枇杷味饮料、桑葚味饮料、火龙果饮料、椰子味饮料、枸杞味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩红葡萄汁、浓缩白葡萄汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩青梅汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩樱桃汁、浓缩青柠汁、浓缩红枣汁、浓缩百香果汁、浓

浓缩青提汁、浓缩桔子汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩猕猴桃汁、荔枝汁、浓缩石榴汁、浓缩青瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩桑葚汁、浓缩火龙果汁、浓缩椰子汁、浓缩枸杞汁)应符合 GB 17325 的规定,浓缩苹果汁还应符合 GB/T 18963 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 果肉(粒)(柑橘粒、芒果肉、雪梨粒、草莓粒、猕猴桃粒、黄桃粒、哈密瓜果粒)应符合附录 A 的规定;库拉索芦荟凝胶粒应符合 QB/T 2489 的规定;椰纤果粒应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.19 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.21 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.23 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.25 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。

2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.28 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
性状	液体,均匀一致,允许有少量原料物质沉淀。	从样品中取出 50mL,倒入一洁净

色泽	具有水果相应的色泽，且均匀一致；	烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	酸甜适口，具有橙的特有气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉或原料物质沉淀。	

2.3 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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~4.6	GB 5009.237
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 22255
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
苋菜红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：a:仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；
b:此项仅适用于所添加浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品检验；
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

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平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789. 4
霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
a:样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。

附录 A

04.0

Q/BHJ

保定好嘉食品有限公司企业标准

Q/BHJ 0001S-2018

速冻果蔬及食用菌

备案号：131064S-2018
备案日期：2018年07月27日
有效日期：2023年07月26日

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

保定好嘉食品有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准《食品安全国家标准 速冻大米制品》和农业行业标准NY/T 1069《速冻马蹄片》、NY/T 952《速冻菠菜》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由保定好嘉食品有限公司提出。

本标准起草单位：保定好嘉食品有限公司。

本标准主要起草人：史岩岩、郑光辉、李光路、霍志强、李威。

本标准于2018年6月14日由保定好嘉食品有限公司负责人郑光辉批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2018年6月14日首次发布。



速冻果蔬及食用菌

1 范围

本标准规定了速冻果蔬及食用菌的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于速冻果蔬及食用菌产品的生产、销售和检验。

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 1886.20	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 4789.36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10650	鲜梨
GB/T 10651	鲜苹果
GB/T 12947	鲜柑橘



GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 26431 甜椒
 GB/T 27307 食品安全管理体系 速冻果蔬生产企业要求
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 DB13/T 532 优质山楂果
 DB52/T 464 山药
 GH/T 1022 鲜葡萄
 NY/T 425 绿色食品 猕猴桃
 NY/T 444 草莓
 NY/T 492 芒果
 NY/T 493 胡萝卜
 NY/T 578 黄瓜
 NY/T 586 鲜桃
 NY/T 696 鲜杏
 NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
 NY/T 941 青花菜等级规格
 NY/T 964 菠菜
 SB/T 10699 速冻食品生产管理规范
 国家质量监督检验检疫总局令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123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语定义

采用专业设备，将预处理的产品在低于-30℃的环境下，迅速通过其最大冰晶区域，使被冻产品的热中心温度达到-18℃以下的冻结方法。

4 产品分类

根据原料及加工工艺的不同，将速冻果蔬产品分为速冻水果、速冻水果丁（块、条、片、瓣）、速冻蔬菜、速冻食用菌。



4.1 速冻水果

以新鲜水果（苹果、梨、桃、杏、草莓、猕猴桃、哈密瓜、柑橘、山楂、葡萄、芒果、桑葚中的一种）为原料，经原料验收、修整（去除非食用部分，桃和杏需氢氧化钠溶液淋碱去皮）、清洗、护色或不护色（杏、梨、苹果需要0.2%~0.5%柠檬酸与维生素C混合液浸泡1~2小时）、预煮或不预煮、沥水、速冻加工而成的产品中心温度不高于-18℃的速冻水果。

4.2 速冻水果丁（块、条、片、瓣）

以新鲜水果（苹果、梨、桃、杏、草莓、猕猴桃、哈密瓜、柑橘、山楂、葡萄、芒果、桑葚中的一种）为原料，经原料验收、修整（去除非食用部分，桃和杏需氢氧化钠溶液淋碱去皮）、清洗、切丁（块、

Q/BHJ 0001S-2018

条、片、瓣)、护色或不护色(杏、梨、苹果需要0.2%~0.5%柠檬酸与维生素C混合液浸泡1~2小时)、预煮或不预煮、沥水、速冻加工而成的产品中心温度不高于-18℃的速冻水果丁(块、条、片、瓣)。

4.3 速冻蔬菜

以新鲜蔬菜(菠菜、胡萝卜、黄瓜、山药、花菜、甜椒中的一种)为原料,经原料验收、修整(去除非食用部分、切段或切丁)、清洗、高温杀青或不高温杀青、沥水、速冻加工而成的产品中心温度不高于-18℃的速冻蔬菜。

4.4 速冻食用菌

以新鲜食用菌(平菇、香菇、滑子菇、双孢蘑菇、杏鲍菇、牛肝菌、松茸的一种)为原料,经挑选、清洗、修整(去除非食用部分)、分切或不分切、高温漂烫、沥水、速冻(-30℃~40℃)加工而成的产品中心温度不高于-18℃的速冻食用菌。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 草莓应符合 NY/T 444 中的规定。
- 5.1.2 桃应符合 NY/T 586 中的规定。
- 5.1.3 杏应符合 NY/T 696 中的规定。
- 5.1.4 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 5.1.5 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 5.1.6 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 5.1.7 山楂应符合 DB13/T 532 的规定。
- 5.1.8 柑橘应符合 GB/T 12947 的规定。
- 5.1.9 桔子、桑葚应达到生理成熟或完成后熟、果型良好、果面洁净、色泽均匀、软硬适度,无畸形果、腐烂果,无损伤及各种斑迹。
- 5.1.10 哈密瓜应成熟适度,瓜面洁净,无腐烂变质、病虫害及损伤。
- 5.1.11 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 5.1.12 萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 5.1.13 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 5.1.14 山药应符合 DB52/T 464 的规定。
- 5.1.15 花菜应符合 NY/T 941 的规定。
- 5.1.16 甜椒应符合 GB/T 26431 的规定。
- 5.1.17 食用菌(平菇、香菇、滑子菇、双孢蘑菇、杏鲍菇、牛肝菌、松茸)应符合 GB 7096 的规定。



Q/BHJ 0001S-2018

- 5.1.18 芒果应符合 NY/T 492 规定。
- 5.1.19 葡萄应符合 GH/T 1022 规定。
- 5.1.20 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.21 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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
色泽	具有该品种果蔬、食用菌应有的色泽，色泽一致	将适量产品置于清洁干燥的白瓷盘中，使其温度升至常温，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、观察其组织状态，嗅其香气，品尝其滋味，用肉眼观察有无杂质。
组织状态	形状较均匀一致，外形完整，无严重擦伤，表面无明显冰片	
气味和滋味	解冻状态具有该品种应有的风味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 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
	速冻蔬菜	速冻水果、速冻水果 丁(块、条、片、瓣)	速冻食用菌	
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	-	0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.08	0.08	0.8	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.05	0.05	香菇: 0.5 其它: 0.2	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.01	-	0.1	GB 5009.17
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	-	-	GB 5009.123
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ -	50	-	GB 5009.185
敌敌畏/(mg/kg)	≤ 0.2	0.1	-	NY/T 761
乙酰甲胺磷/(mg/kg)	≤ 1	0.5	-	
乐果/(mg/kg)	≤ 0.5	1	0.5	
百菌清/(mg/kg)	≤ 5	0.5	5	
氯氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.01	0.07	0.5	
氰戊菊酯/(mg/kg)	≤ 0.05	0.2	0.2	
注: 出口产品按贸易双方协议检测: ^a 仅限于速冻苹果、山楂的产品; 其他真菌毒素、其他污染物以及其他农药最大残留分别应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定				

5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采用方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	速冻水果、速冻水果丁 (块、条、片、瓣)	速冻食用菌	速冻蔬菜		
菌落总数 ≤	50000	-	10000		GB 4789. 2
大肠菌群 ≤	30				GB 4789. 3
-	采用方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				-
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789. 4
大肠埃希氏菌 0157: H7	5	0	0/25g	-	GB 4789. 36
样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行					

5.5 净含量

符合国家质量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》要求，检验按JJF 1070规定的方法测定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量

柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。氢氧化钠应符合 GB 1886. 20 的规定。

6.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、SB/T 10699 和 GB/T 27307 的规定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一产地，一次性投料加工生产的相同规格的产品为一批。

8.2 出厂检验

8.2.1 抽样方法和数量



Q/BHJ 0001S-2018

每批随机抽取同品种、同规格产品 20 包（盒），样品总量不得少于 5kg。样品平均分成两份，1 份用于检验，1 份留样备查。微生物指标检验抽样按 GB 4789.1 执行。

8.2.2 检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。每批产品需经企业检验人员抽检，进行出厂检验，对合格产品出具合格证明后方可出厂。

8.3 型式检验

8.3.1 抽样方法和数量

8.3.2 型式检验为本标准技术要求固定的全部项目。

8.3.3 正常生产的情况下型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

检测结果全部合格判定该批产品为合格品。在出厂检验和型式检验中，除微生物指标外，如出现不合格指标允许加倍布点抽样，对不合格指标进行复检，如复检仍有不合格指标，则该批产品为不合格。微生物指标不合格不允许复验，直接判定产品不合格。

9 标识、包装、贮存、运输、保质期

9.1 标识

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，外包装上另须标注“-18℃以下贮存”字样。

9.2 包装

产品内包装采用食品级塑料袋，外包装采用瓦楞纸箱，以聚乙烯塑料薄袋进行包装时，包装物应满足 GB 4806.7 的要求；瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。以其他包装材料进行包装时，也应符合相关材料的食品安全要求。产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

9.3 贮存

产品应贮存在食品专用冷库中，温度保持在-18℃以下，码放高度以不压坏产品和操作方便为宜，远离有毒有害物质。

9.4 运输



Q/BHJ 0001S-2018

运输工具必须清洁干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、混运。产品运输应用保温冷冻运输，冷藏箱不得高于-15℃。

9.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，保质期24个月。



编制说明

果味饮料是以地下水（经过活性炭过滤、石英砂过滤和反渗透处理后）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩红葡萄汁、浓缩白葡萄汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩青梅汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩樱桃汁、浓缩青柠汁、浓缩红枣汁、浓缩百香果汁、浓缩青提汁、浓缩桔子汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩猕猴桃汁、荔枝汁、浓缩石榴汁、浓缩青瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩桑葚汁、浓缩火龙果汁、浓缩椰子汁、浓缩枸杞汁中的一种或两种），再添加白砂糖、果葡糖浆、果肉（粒）（柑橘粒、库拉索芦荟凝胶粒、芒果肉、雪梨粒、草莓粒、猕猴桃粒、椰纤果粒、黄桃粒、哈密瓜果粒中的一种或两种）、柠檬酸、黄原胶、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、结冷胶、碳酸钙、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、食用香精（橙味香精、芒果味香精、雪梨味香精、黄桃味香精、蜜桃味香精、柠檬味香精、柚子味香精、山楂味香精、葡萄味香精、菠萝味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、杨梅味香精、草莓味香精、白桃味香精、酸梅汤味香精、青梅味香精、绿茶味香精、哈密瓜味香精、杏味香精、樱桃味香精、百香果味香精、青柠味香精、红枣味香精、青提味香精、桔子味香精、蔓越莓味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、石榴味香精、青瓜味香精、枇杷味香精、桑葚果味香精、火龙果味香精、椰子味香精、枸杞味香精中的一种或几种）、焦糖色、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、苋菜红中的几种，经调配、灭菌、灌装而成，原果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》进行编写，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标要求严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市全汇食品饮料有限公司