

果味饮料企业标准制定的必要性和参考文本

李红¹, 袁亚娟¹, 张明权¹, 李宏梁²

(1. 咸阳市产品质量监督检验所, 陕西 咸阳 712000)(2. 陕西科技大学生命科学与工程学院, 陕西 西安 710021)

摘要: 本文介绍了我国软饮料及其在 QS (质量安全) 认证中的申证单元的分类, 列举了我国已制定的相关软饮料国家标准和行业标准, 分析了制定果味饮料企业标准的必要性, 制定了一份果味饮料企业标准参考文本, 希望对果味饮料国家标准和相关企业标准的制定具有一定的借鉴和促进作用。

关键词: 软饮料; 果味饮料; QS (质量安全) 认证; 企业标准; 国家标准

中图分类号: TS207; **文献标识码:** A; **文章编号:** 1673-9078(2007)11-0082-03

The need and referenced text of establishment on a company standard of fruit-flavored beverages

LI Hong¹, YUAN Ya-juan¹, ZHANG Ming-quan¹, LI Hong-liang²

(1. Xianyang institute of supervision & testing on product quality, Xianyang 712000, China)

(2. College of Life Science & Engineering, Shaanxi University of Science & Technology, Xi'an 710021, China)

Abstract: The classifications of soft drinks and its units of applying production license in Quality Safety Certification of the products were introduced in this paper, and the related national and industrial standards for soft drinks that have been established were listed. A company standard referenced text based-on these standards for fruit-flavoured beverage was proposed. We also hope that this referenced text will promote the developments of the fruit-flavored beverages companies.

Key words: soft drinks; fruit-flavored beverages; quality safety certification; company standard; national standard

根据《中华人民共和国国家标准软饮料的分类》, 软饮料 (又称非酒精饮料) 按原料或产品的性状可以分为十种类型: (1) 碳酸饮料 (品) (汽水) 类; (2) 果汁 (浆) 及果汁饮料 (品) 类; (3) 蔬菜汁及蔬菜汁饮料 (品) 类; (4) 含乳饮料 (品) 类; (5) 植物蛋白饮料 (品) 类; (6) 瓶装饮用水类; (7) 茶饮料 (品) 类; (8) 固体饮料 (品) 类; (9) 特殊用途饮料 (品) 类; (10) 其他饮料 (品) 类。其他饮料 (品) 类又可分为果味饮料、非果蔬类的植物饮料类、其他水饮料和其他等四种。其中果味饮料的定义为: 在糖液中加入食用香精、植物抽提液、酸味剂、甜味剂等调制而成的原果汁含量低于 5% (m/v) 可直接饮用的制品, 如桔味饮料、柠檬味饮料等。

我国饮料产品生产许可证审查细则 (2006 版) 把饮料的申证单元设为 7 个, 分别包括: (1) 瓶 (桶) 装饮用水类, 执行的相关标准有 GB 8537-1995《饮用天然矿泉水》、GB 17323-1998《瓶装饮用纯净水》、

GB 17324-2003《瓶 (桶) 装饮用纯净水卫生标准》、19298-2003《瓶 (桶) 装饮用水卫生标准》等 4 个; (2) 碳酸饮料 (汽水) 类, 执行的相关标准有 GB/T 10792-1995《碳酸饮料 (汽水)》、GB 2759.2-2003《碳酸饮料卫生标准》、GB 15266-2000《运动饮料》等 3 个; (3) 茶饮料类, 执行的相关标准有 QB 2499-2000《茶饮料》、GB 19296-2003《茶饮料卫生标准》等 2 个; (4) 果汁及蔬菜汁类, 执行的相关标准有 GB 19297-2003《果、蔬汁饮料卫生标准》、GB 17325-2005《食品工业用浓缩果疏汁 (浆) 卫生标准》等 2 个; (5) 蛋白饮料类, 执行的相关标准有 GB 11673-2003《含乳饮料卫生标准》、GB 16321-2003《乳酸菌饮料卫生标准》、GB 16322-2003《植物蛋白饮料卫生标准》、QB 1554-1992《乳酸菌饮料》、QB/T 2439-1999《花生乳 (露)》、QB/T 2438-1999《杏仁乳 (露)》、QB/T 2300-1997《椰子乳 (汁)》、QB/T 2132-1995《豆乳和豆乳饮料》、QB/T 2301-1997《核桃乳 (露)》等 9 个; (6) 固体饮料类, 执行的相关标准有 GB 7101-2003《固体饮料卫生标准》、GB 19642-2005《可可粉固体饮料卫生标准》、QB/T 3623-1999《果香型固体饮料》

收稿日期: 2007-09-20

作者简介: 李红 (1970-), 女, 工程师, 副所长, 研究方向为食品检验和食品安全认证

等3个；(7)其他饮料类，无相关的国家标准或行业标准。

作为其他饮料类的果味饮料产品，以低廉的价格、鲜艳的包装、舒适的口味，深受我国低档产品消费群体的喜爱，其生产企业大多数是区域性销售的中小企业，他们由于无相关国家标准或行业标准借鉴，一般较难制定其企业标准，也就难于在当地质量技术监督部门通过标准审核，影响企业QS认证工作的进程。因此相关企业非常需求果味饮料标准的文本。本文在查找大量文献资料的基础上，制定了一份果味饮料企业的标准，相信其对果味饮料国家标准和相关企业标准的制定具有一定的借鉴和促进作用。

1 范围

本标准规定了果味饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、白砂糖、柠檬酸为主要原料，添加其它辅料，经过配料、杀菌、包装等加工工艺而成的系列果味饮料。

表1 检测标准

国标号	检测对象
GB 191-2000	包装储运图示标志
GB 317-2006	白砂糖
GB 1987-1986	食品添加剂 柠檬酸
GB 2760-1996	食品添加剂使用卫生标准
GB/T 4789.2-2003	食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB/T 4789.4-2003	食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.5-2003	食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB/T 4789.10-2003	食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.15-2003	食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB/T 5009.11-2003	食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.12-2003	食品中铅的测定
GB/T 5009.13-2003	食品中铜的测定
GB/T 5009.29-2003	食品中山梨酸钾、苯甲酸的测定
GB 5749-2006	生活饮用水卫生标准
GB 7718-2004	预包装食品标签通则
GB 10790-1989	软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存
GB 12143.1-1989	软饮料中可溶性固形物的测定方法 折光计法
GB/T 12456-1990	食品中总酸的测定方法
JJF 1070-2005	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

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而构成本标准的条款(见表1)。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本均适用于本标准。

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 水：应符合GB 5749规定。

3.1.2 白砂糖：应符合GB 317规定。

3.1.3 柠檬酸：应符合GB 1987规定。

3.1.4 食品添加剂：应符合GB 2760和相关产品标准规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表2要求。

表2 感官指标

项目	指标
色泽	具有本产品应有的颜色，色泽均匀一致。
滋味及气味	具有本产品应有的滋味及气味，甜酸适中，无异味。
组织形态	澄清透明，不浑浊，不分层。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表3要求。

表3 理化指标

项目	指标
可溶性固形物(20℃折光计)/%	≥2.5
总酸(以一分子水柠檬酸计)/%	≥0.06
总砷(以As计)/mg/kg	≤0.2
铅(Pb)/mg/kg	≤0.05
铜(Cu)/mg/kg	≤5.0
苯甲酸/g/kg	≤0.2
食品添加剂	符合GB2760规定

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表4的要求。

表4 微生物指标

项目	指标
菌落总数(cfu/mL)	≤100
大肠菌群(MPN/100 mL)	≤3
霉菌(cfu/mL)	≤10
酵母菌(cfu/mL)	≤10
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄)	不得检出

色葡萄球菌)

3.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4 试验方法

4.1 感官指标

取 50 mL 被测样品于洁净的样品杯中(或 100 mL 烧杯中),置于明亮处,用肉眼观察其色泽、组织形态,检查其有无杂质,嗅其气味尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 可溶性固形物:按 GB 12143.1 规定的方法测定。

4.2.2 总酸:按 GB/T 12456 规定的方法测定。

4.2.3 总砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.2.4 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

4.2.5 铜:按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

4.2.6 苯甲酸:按 GB/T 5009.29 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数:按 GB/T 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群:按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

4.3.3 霉菌和酵母菌:按 GB/T 4789.15 规定的方法检验。

4.3.4 沙门氏菌:按 GB/T 4789.4 规定的方法检验。

4.3.5 志贺氏菌:按 GB/T 4789.5 规定的方法检验。

4.3.6 金黄色葡萄球菌:按 GB/T 4789.10 规定的方法检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 以同一批次、同一生产线生产的同品种、同规格且包装完好的产品为一组批。在每组批中随机抽取检验用样品和备用样品。抽样基数不得少于 200 个最小包装。在每组批产品中随机抽取 1.5 L 样品进行出厂

检验,或 4 L 样品进行型式检验。每批样品抽样数不得少于 18 个最小包装,将所抽样品分成两份送检验机构,分别用于检验和复查。审查组抽样人员与被抽查企业陪同人员确认无误后,双方在抽样单上签字、盖章,并当场加贴封条封存样品后送检验机构。封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章和抽样日期。

5.2 出厂检验项目包括感官指标、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群和净含量。产品应经生产厂检验部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。

5.3 型式检验包括本标准规定的全部检验项目,型式检验应当每年进行 2 次,有下列情况之一时,应进行型式检验:

5.3.1 新产品试制鉴定时;

5.3.2 正式生产后,如原料、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;

5.3.3 产品停产 3 个月以上,恢复生产时;

5.3.4 供需双方发生产品质量争议需仲裁时;

5.3.5 国家质量监督部门或主管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则:微生物检验项目有一项不符合本标准要求,则直接判定该批产品不合格;其它检验项目有不合项目,可以从该批产品中加倍抽取样品复检,若复检结果仍有一项指标不合格,则判定该批产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志:按 GB 191 和 GB 7718 规定执行。

6.2 包装:包装材料和容器应符合 GB 10790 的规定。

6.3 运输:运输工具应清洁、干燥。搬运时应轻拿轻放,并有防雨防晒设施。严禁与有毒、有害或有腐蚀、有异味物品混运。

6.4 贮存:应常温贮存于阴凉、干燥、通风的库房(库房具有防蝇、防鼠设施)中。离地存放,不得露天存放。严禁与有毒、有害或有腐蚀、有异味物品混存。

在本标准规定贮存条件下,产品保质期为 6 个月。

参考文献(略)

美国制定食品添加剂葡聚糖最终法规

2007年9月3日,美国宣布制定食品添加剂葡聚糖(Polydextrose)最终法规。美国食品药品监督管理局(FDA)于2007年8月21日在联邦纪事(72FR46562)上公布了一项最终法规,修订食品添加剂法规第172.841章(21CFR172.841)。它扩大葡聚糖的使用范围,除肉、家禽、幼儿食品及婴儿配方食品外,允许所有食品使用葡聚糖作为膨松剂、配方辅助剂、保湿剂、促进组织形成剂。这是对Danisco公司一项申请的回应措施。

(新闻来源:中国食品产业网)