

食品安全企业标准编制说明

标准名称	风味饮料	标准主要起草人	王如景
<p>本文件规定了风味饮料的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期，目的是为了能更好的做好食品安全工作，严格控制产品的理化指标和微生物指标，确保产品符合食品安全要求，制定本文件，在编写方法和格式上依据GB/T 1.1-2020。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）、</p> <p>一、产品指标</p> <p>1.感官要求：按产品实际，对风味饮料的色泽、滋味与口感、组织形态和杂质做了规定。</p> <p>2.理化指标：在结合本企业产品实际的基础上，确定了可溶性固形物指标值，铅$\leq 0.24\text{mg/L}$严于国家标准 GB 2762-2017《食品中污染物限量》的 20%。其他污染物限量按 GB 2762-2017 的规定。</p> <p>3.微生物指标：菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等同采用食品安全国家标准 GB 7101-2015《饮料》的指标要求；致病菌指标(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)等同采用 GB 29921-2013《食品中致病菌限量》指标要求。</p> <p>4.食品添加剂：食品添加剂添加量和使用量符合 GB 2760-2014 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1.感官要求：按 GB 7101-2015 中 3.2 条规定进行检验。</p> <p>2.理化指标：可溶性固形物按 GB/T 12143 规定执行，铅按 GB 5009.12 规定执行；其他污染物按 GB 2762 规定执行。</p> <p>3.微生物指标：菌落总数按 GB 4789.2 执行；大肠菌群按 GB 4789.3 执行；沙门氏菌和金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 执行；霉菌、酵母按 GB 4789.15 执行。样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>4.食品添加剂：按国家相关标准进行检测。（可以另附页说明）</p>			
<p>与有关法律准的关系</p> <p>1、本标准内容与现行有关法律法规和强制性标准条款无抵触。</p> <p>2、本标准铅$\leq 0.24\text{mg/kg}$，严于 GB 2762 标准 20%。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p style="text-align: center;">无</p>			