Q/JLYH

福建省将乐玉华食品有限公司企业标准

Q/JLYH 0015S—2018

饮用山泉水

2018-05-18 发布　　2018-06-08 实施

福建省将乐玉华食品有限公司　　发布

前　　言

本标准编写格式按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则　第 1 部分：标准的结构和编写》进行编写。
本标准安全指标依据 GB 2762 和 GB 19298 制定，其中铅指标严于 GB 2762 的要求。
本标准由福建省将乐玉华食品有限公司提出。
本标准由福建省将乐玉华食品有限公司起草。
本标准主要起草人：熊智伟。

饮用山泉水

1 范围

本标准规定了饮用山泉水的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以天然山泉水为生产用源水，经水处理、杀菌、灌装、封口、包装工序而制成的饮用山泉水。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5750.4 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
GB/T 5750.7 生活饮用水标准检验方法 有机物综合指标
GB/T 5750.8 生活饮用水标准检验方法 有机物指标
GB/T 5750.10 生活饮用水标准检验方法 消毒副产物指标
GB/T 5750.11 生活饮用水标准检验方法 消毒剂指标
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8538 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19304 定型饮用山泉水企业生产卫生规范
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第75号令（2005） 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第123号令（2009） 食品标识管理规定(修订版)

3 要求

3.1 原辅料要求

生产用源水应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色度/度 ≤	10
浑浊度/NTU ≤	1
状态	允许有极少量的矿物质沉淀，无正常视力可见外来杂质
滋味、气味	无异味、无异嗅

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标
pH 值	6.5～8.5
余氯（游离氯）/（mg/L） ≤	0.05
四氯化碳/（mg/L） ≤	0.002
三氯甲烷/(mg/L) ≤	0.02
耗氧量(以 O_2 计)/（mg/L） ≤	2.0
溴酸盐/(mg/L) ≤	0.01
铅（以 Pb 计）/(mg/L) ＜	0.01
总砷（以 As 计）/（mg/L） ≤	0.01
镉（以 Cd 计）/（mg/L） ≤	0.005
亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）/（mg/L） ≤	0.005

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g 表示）		
	n	c	m
大肠菌群/（CFU/mL）	5	0	0
铜绿假单胞菌/（CFU/250mL）	5	0	0
[a]采样方案按 GB 4789.1 执行。			

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2　食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7　生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881、GB 19304 的规定。

4　试验方法

4.1　感官

按 GB/T 5750.4 规定的方法测定。

4.2　理化指标

4.2.1　pH

按 GB/T 5750.4 规定的方法测定。

4.2.2　余氯

按 GB/T 5750.11 规定的方法测定。

4.2.3　四氯化碳

按 GB/T 5750.8 规定的方法测定。

4.2.4　三氯甲烷、溴酸盐

按 GB/T 5750.10 规定的方法测定。

4.2.5　耗氧量

按 GB/T 5750.7 规定的方法测定。

4.2.6　铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.7　总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.8　镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

4.2.9　亚硝酸盐

按 GB 8538 规定的方法测定。

4.3　微生物指标

4.3.1　大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法检验。

4.3.2 铜绿假单胞菌

按 GB 8538 规定的方法检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定方法检测。

5 检验规则

5.1 组批

以同一线别、同一工艺、同一规格、连续生产为一批。

5.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样基数不得少于 200 瓶，抽样数量不少于 18 瓶。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目包括感官要求、净含量、pH 值、大肠菌群。

5.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验，并出具产品合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目，每六个月需对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一时亦应进行型式检验。

a) 新产品试制鉴定时；
b) 停产半年以上，再恢复生产时；
c) 原料来源及设备有变化时；
d) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
e) 食品安全监管部门提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.5.2 检验结果中微生物指标若有一项不符合本标准规定时，则判该批产品为不合格品。

5.5.3 检验结果中除微生物指标外如有不符合本标准要求时，可从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品；复检结果如仍有指标不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 销售包装上应有食品标签。食品标签标注内容应符合 GB 7718、GB 19298、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令（2009）规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装用桶、瓶、袋应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 外包装采用食品包装用 PE 缩膜、PVC 缩膜或瓦楞纸箱，应分别符合 GB 4806.7、GB/T 6543 的相应要求。

6.3 运输

6.3.1 运输工具必须清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.3.4 在摄氏零度以下运输时,必须有防冻措施。

6.4 贮存

6.4.1 应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、腐蚀性的物品同库贮存。

6.4.2 产品应储存在阴凉、通风、干燥的库内，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。