

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



三明市卫生和计划生育委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号：0598350032S--(2018)
备案日期：2018年6月21日
该标准备案为存档备查行为，标准中涉及需经许可
的项目和内容，应取得有关部门许可后方可生产经营

三明市
备案
备案日
该标准
的项目和

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。



生和计
片： 0
片： 2
备案为
内容，

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
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。



食品
备
S-
日
标准
许可

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。

