附件6

广州市“食在广州”评价认证实施指引

（预包装食品类：饮料）

**一、认证产品范围**

申请“食在广州”评价认证的饮料产品，包括碳酸饮料、果蔬汁类及其饮料、植物饮料。

**二、认证相关标准**

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 7101 食品安全国家标准 饮料

GB/T 10789 饮料通则

GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

GB/T 31326 植物饮料

NY/T 434 绿色食品 果蔬汁饮料

QB/T 5206 植物饮料 凉茶

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

**三、认证产品要求**

**3.1 产品要求**

申请“食在广州”评价认证的饮料产品宜以当地传统生产工艺为传承，具有地方特色风味，或可体现广府文化特色，或品质优良，可代表广州品牌形象的预包装饮料。

**3.2 企业要求**

申请饮料“食在广州”评价认证的企业所属行政区域原则上仅限于广东省广州市现辖行政区域。若同类产品由广州市现辖行政区域外的子公司生产且与申请认证企业使用共版标签的，子公司应为该申请认证企业的全资子公司。

**3.3 原辅料要求**

申请“食在广州”评价认证的饮料的原辅料需符合国家强制性标准及其执行标准的要求，且在满足生产工艺需求下，原则上选用较高质量等级的原辅料。

**3.4 生产工艺要求**

认证产品宜传承当地传统工艺，体现地方文化特色，其生产设备、生产环境、生产工艺流程等应同时符合国家相关法律法规的要求。

**3.5 产品品质要求**

“食在广州”评价认证的饮料应具备当地风味和口感特色，品质应符合或优于下列要求。

3.5.1 感官指标

3.5.1.1碳酸饮料的感官指标应符合表1要求。

表1碳酸饮料感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有产品固有的香味、无异味、无异臭 |
| 组织状态 | 呈均匀一致液体，无正常视力可见异物，长期静置后允许有少量沉淀或絮状物 |

3.5.1.2果蔬汁类及其饮料的感官指标应符合表2要求。

表2果蔬汁类及其饮料感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 色泽 | 具有所标示的该种（或几种）水果、蔬菜制成的汁液（浆）相符的色泽，或具有与添加成分相符的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有所标示的该种（或几种）水果、蔬菜制成的汁液（浆）应有的滋味和气味，或具有与添加成分相符的滋味和气味；无异味 |
| 组织状态 | 无外来杂质 |

3.5.1.3植物饮料的感官指标应符合表3要求。

表3植物饮料感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 色泽 | 具有标签标示的植物原料制成的饮料所特有的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有标签标示的植物原料制成的饮料所特有的滋味及气味 |
| 组织状态 | 澄清的产品均匀透明，放置后允许有少量沉淀或絮状物；浑浊的产品无明显分层，状态均匀，允许有少量沉淀或弱凝胶；带谷粒、果粒等的产品允许有相应的粒状物沉淀；无正常视力可见异物 |

3.5.2 理化品质指标

3.5.2.1碳酸饮料的理化品质指标应符合表4要求。

表4 碳酸饮料理化品质指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 可溶性固形物（20℃折光法），% ≥ | 2.0 |
| 二氧化碳气容量（20℃），倍 ≥ | 2.0 |
| pH值 | 2.0 ~ 4.5 |
| 果汁含量（质量分数）a，% ≥ | 2.5 |
| a 适用于果汁型碳酸饮料 | |

3.5.2.2果蔬汁类及其饮料的理化品质指标应符合表5要求。

表5 果蔬汁类及其饮料理化品质指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品类别 | 项目 | 要求 |
| 果蔬汁(浆) | 果汁(浆)或蔬菜汁(浆)含量(质量分数)，% | 100 |
| 浓缩果蔬汁(浆) | 可溶性固形物的含量与原汁(浆)的可溶性固形物含量之比 ≥ | 2 |
| 果汁饮料  复合果蔬汁(浆)饮料 | 果汁(浆)或蔬菜汁(浆)含量(质量分数) ，% ≥ | 10 |
| 蔬菜汁饮料 | 蔬菜汁(浆)含量(质量分数)，% ≥ | 5 |
| 果肉(浆)饮料 | 果浆含量(质量分数)，% ≥ | 20 |
| 果蔬汁饮料浓浆 | 果汁(浆)或蔬菜汁(浆)含量(质量分数) ，% ≥ | 10（按标签标示的稀释倍数稀释后） |
| 发酵果蔬汁饮料 | 经发酵后的液体的添加量折合成果蔬汁（浆）(质量分数)，% ≥ | 5 |
| 水果饮料 | 果汁(浆) (质量分数) ，% | ≥5且＜10 |
| 果蔬汁类及其饮料 | 锌、铜、铁总和a，mg/L ≤ | 20 |
| 果蔬汁类及其饮料 | 氰化物（以HCN计）b，mg/L ≤ | 0.05 |
| 注1：可溶性固形物含量不含添加糖（包括食糖、淀粉糖)、蜂蜜等带入的可溶性固形物含量。  注2：果蔬汁（浆)含量没有检测方法的，按原始配料计算得出。  注3：复合果蔬汁（浆)可溶性固形物含量可通过调兑时使用的单一品种果汁(浆)和蔬菜汁（浆)的指标要求计算得出。  a 限金属罐装果蔬汁类及其饮料  b 限添加了杏仁或杏仁制品的饮料。 | | |

3.5.2.3植物饮料的理化品质指标应符合表6要求。

表6 植物饮料理化品质指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 产品类别 | | 指标 | 要求 |
| 可可饮料 | | 固形物a，g/L ≥ | 5 |
| 草本饮料 | 花卉 | 0.1 |
| 其他 | 0.5b |
| 草本饮料 | / | 总黄酮c，mg/100 mL ≥ | 20.0 |
| 谷物类饮料d | | 总膳食纤维，g/L ≥ | 1 |
| 脲酶试验e | 阴性 |
| 注1：食用量规定见有关部门发布。  注2：固形物指来源于植物原料和（或）其提取物的固形物，如来源于可可或其提取物的固形物，来源国家允许使用的植物或其提取物的固形物，不包括来源于糊精、食糖、果葡糖浆等辅料的固形物。  a以原料配比或计算值为准。饮料中来源于植物固形物的计算公式：（c×m）/V，其中c为所使用植物提取物固形物的含量（g/kg），m为使用的植物制品质量（kg），V为饮料体积（L），通过产品进货台账、配料方案以及日常在线投料进行生产管理。  b以有食用量规定的植物为原料，其使用量应严格执行有关规定。  c 限凉茶；  d谷物类饮料应执行QB/T 4221的有关规定。  e仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的饮料。 | | | |

3.5.3 污染物限量

饮料污染物限量应符合表7要求。

表7污染物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | | 限量 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | 果蔬汁类及其饮料 | 0.03 |
| 浓缩果蔬汁（浆） | 0.5 |
| 其他 | 0.2 |
| 锡（以Sn计）a，mg/kg | | 100 |
| a仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的饮料 | | |

3.5.4 真菌毒素限量

饮料的真菌毒素限量应符合表8要求。

表8 真菌毒素限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 限量 |
| 展青霉素a ，μg/kg | 50 |
| a仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品 | |

3.5.5微生物限量

饮料的微生物限量应符合表9要求。

表9微生物限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量 | | | | |
| n | c | | m | M |
| 菌落总数b，CFU/mL | 5 | 2 | | 102 | 104 |
| 大肠菌群c，CFU/mL | 5 | 2 | | 1（10） | 10（102） |
| 霉菌，CFU/mL ≤ | 20 | | | | |
| 酵母，CFU/mL ≤ | 20 | | | | |
| 沙门氏菌d，/25g | 5 | | 0 | 0 | -- |
| a样品的采集及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行执行；  b不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料；  c饮料浓浆按括号中的限值执行；  d碳酸饮料除外。 | | | | | |

3.5.6食品添加剂

申请“食在广州”评价认证的饮料中食品添加剂使用应符合GB 2760要求。在保证生产工艺的前提下，应减少使用或不使用食品添加剂。

**四、产品检验要求**

申请“食在广州”评价认证的企业应按所申请产品种类，提供符合本认证实施指引要求的产品检验报告，企业对检验报告真实性负责。

检验项目应符合本认证实施指引要求，对应检测方法可采用适用的国家标准、行业标准、地方标准等及国务院卫生行政部门的相关公告方法。