

# Q/CHKJ

## 安徽省萃华科技股份有限公司企业标准

Q/CHKJ 0010S—2026

### 咖啡果皮植物饮料



2026 - 02 - 11 发布

2026 - 02 - 13 实施

安徽省萃华科技股份有限公司 发布

目 次

前 言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 2

4 技术要求 ..... 2

    4.1 基本要求 ..... 2

    4.2 原辅材料要求 ..... 2

    4.3 感官要求 ..... 2

    4.4 理化指标 ..... 3

    4.5 微生物限量 ..... 3

    4.6 净含量 ..... 4

5 食品添加剂 ..... 4

6 生产加工过程的卫生要求 ..... 4

7 检验规则 ..... 4

    7.1 批次的确定和抽样 ..... 4

    7.2 检验分类 ..... 4

    7.3 判定规则 ..... 5

8 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期 ..... 5

    8.1 标签、标志 ..... 5

    8.2 包装 ..... 5

    8.3 运输、贮存、产品召回管理 ..... 5

    8.4 保质期 ..... 5



## 前 言

本文件所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本文件的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件参照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 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》和GB/T 31326《植物饮料》的相关要求，并结合本公司产品特性进行编写。

本文件由安徽省萃华科技股份有限公司提出并起草负责解释。

本文件主要起草人：张升红、姚顺嵩、陈焰峰、刘晓辉、方敏。

本文件于2026年02月11日首次发布。



# 咖啡果皮植物饮料

## 1 范围

本文件规定了咖啡果皮植物饮料的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本文件适用于第3.1定义产品的生产、销售、检验。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T191 包装储运图示标志
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- GB/T 31326 植物饮料
- DBS53/ 033 食品安全地方标准 咖啡果皮

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）〔2009〕第123号令《食品标识管理规定》

国家市场监督管理总局（原食品药品监督管理总局）〔2015〕第12号令《食品召回管理办法》

国家卫生健康委关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告  
(2022年 第4号)

国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 咖啡果皮浓缩液（提取液）

以烘焙的咖啡果皮或咖啡干果皮为原料，经提取、过滤、浓缩或不浓缩、调配、杀菌、灌装等工艺加工制成作为饮料配料用的提取液或浓缩液。

#### 3.2

##### 咖啡果皮发酵液

以上述提取液或浓缩液为基底，添加或不添加可食用的菌种等辅料，经过发酵、过滤、调配、杀菌、灌装等工艺加工制成作为饮料配料用的发酵液。

### 4 技术要求

#### 4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定，不得添加非食用物质；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合GB 2760的规定；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 4.2 原辅材料要求

4.2.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 烘焙的咖啡果皮或咖啡干果皮应符合 DBS53/ 033 的规定。

4.2.3 可食用的菌种应符合国家卫生健康委关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（2022 年 第 4 号）的规定，与之实质等同。

4.2.4 其他原辅料应无变质、无异味、无虫蛀，无其他夹杂物，形态完整；色泽正常、一致；并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及相应的安全标准和/或有关规定。

#### 4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目    | 要求                | 检验方法                                                       |
|-------|-------------------|------------------------------------------------------------|
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽        | 取一定量混合均匀的被测样品置50mL无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、组织形态，鉴别气味，品尝滋味，检查其有无异物 |
| 滋味、气味 | 具有应有的滋、气味，无异味，无异臭 |                                                            |
| 组织形态  | 呈均匀液状，具有该产品特有的形态  |                                                            |
| 杂质    | 无正常视力可见外来异物       |                                                            |

4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目                                                            | 指标     | 检验方法       |
|---------------------------------------------------------------|--------|------------|
| 铅（以Pb计）/（mg/kg）                                               | ≤ 0.27 | GB 5009.12 |
| 注：其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及国家有关规定和公告。 |        |            |

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

| 项目                                                                                                                                                                      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25 mL表示） |   |   |   | 检验方法      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---|---|---|-----------|
|                                                                                                                                                                         | n                                      | c | m | M |           |
| 沙门氏菌                                                                                                                                                                    | 5                                      | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 注1：表中“m=0/25 mL”代表“不得检出每25 mL”。<br>注2：n为同一批次产品应采集的样品件数，c为最大可允许超出m值的样品数，m为致病菌指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案），M为致病菌指标的最高安全限量值。<br><sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 |                                        |   |   |   |           |

4.5.2 微生物限量还应符合表4的规定。

表4 微生物限量

| 项目                                                  | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |    |                 |                 | 检验方法        |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|-----------------|-------------|
|                                                     | n                     | c  | m               | M               |             |
| 菌落总数/（CFU/mL）                                       | 5                     | 2  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789. 2  |
| 大肠菌群/（CFU/mL）                                       | 5                     | 2  | 1               | 10              | GB 4789. 3  |
| 霉菌/（CFU/mL）                                         | ≤                     | 20 |                 |                 | GB 4789. 15 |
| 酵母/（CFU/mL）                                         | ≤                     | 20 |                 |                 | GB 4789. 15 |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。 |                       |    |                 |                 |             |

#### 4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 12695的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 批次的确定和抽样

##### 7.1.1 批次的确定

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。

##### 7.1.2 抽样

按照GB/T 30642规定执行，或者在企业的成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机抽取，抽样基数不得少于30个销售包装，抽样数量为不少于5个销售包装（1kg以上）。样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

#### 7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

##### 7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，都要进行出厂检验。出厂检验项目：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群、其他技术指标（国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则等有关规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

##### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；



- d) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 型式检验每年最少应进行一次。

### 7.3 判定规则

检验结果全部符合本文件规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。微生物指标项目不符合时，则判定该批产品不合格，且不得复检。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

### 8.1 标签、标志

内销产品标签上应按GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

### 8.2 包装

产品包装应符合GB 23350、GB/T 6543和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.3 运输、贮存、产品召回管理

按GB 14881、《食品召回管理办法》及国家有关规定执行。

### 8.4 保质期

在符合本文件运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标签执行。

