

T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX—XXXX

0 糖饮料

Sugar-free drinks

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

中国商业企业管理协会 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 1

4 技术要求 1

5 试验方法 2

6 检验规则 3

7 标签 3

8 包装、运输、贮存 4

9 保质期 4

前 言

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东仙津保健饮料食品有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：广东仙津保健饮料食品有限公司、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

0 糖饮料

1 范围

本文件规定了 0 糖饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期。
本文件适用于 0 糖饮料的生产和检验。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.25 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
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 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
《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

0 糖饮料 **sugar-free drinks**
糖含量不大于 0.5 g/100 mL 的饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应国家标准、行业标准等有关规定。

4.2 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
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、异臭
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来杂质

4.3 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
糖含量/（g/100 mL）	≤0.5

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 及表 3 的规定。

表3 污染物限量

项目	指标
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	不应检出（<0.05）

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10
霉菌/（CFU/mL）	20			
酵母/（CFU/mL）	20			
注： ^a 样品的采用及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 的规定进行。				

4.6 食品添加剂限量

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取约 50 mL混合均匀的样品于无色透明的容器中，置于明亮处，目测检查其色泽和状态，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化指标

按 GB 5009.8 的规定进行。

5.3 污染物限量

按 GB 5009.12 的规定进行。

5.4 微生物限量

5.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定进行。

5.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定进行。

5.4.3 霉菌

按 GB 4789.15 的规定进行。

5.4.4 酵母

按 GB 4789.15 的规定进行。

5.5 食品添加剂限量

按 GB 2760 的规定进行。

5.6 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 分类

分为出厂检验和型式检验。

6.2 组批

同一批次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.3 抽样

同一批次的产品中抽取样品，每批随机抽取 12 个最小独立包装，分为两份，一份检验，一份留样备检。

6.4 出厂检验

6.4.1 产品出厂需经检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.4.2 出厂检验项目包括感官要求、糖含量、二氧化碳气容量及净含量。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时每一年进行一次，当出现下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料、工艺、设备发生较大变化可能影响产品质量；
- c) 长期停产后重新恢复生产；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差别；
- e) 主管部门提出要求。

6.5.2 型式检验项目包括技术要求中的 4.2~4.7 规定的项目。

6.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

7 标签

产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求。

8.2 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。装运时应轻装、轻卸。

8.3 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的库房内，库房应有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠等措施。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混存。

9 保质期

在本文件规定的运输、贮存条件及包装完好的情况下，产品保质期按产品标签标注执行。
