

沪上阿姨企业标准《现制饮料》编制说明

一、任务来源、食品性能特性、企业标准起草过程等有关情况

本公司根据市场需求和监管需要，制定此标准。

由于本产品的标准严于食品安全地方标准，为贯彻《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》等法律法规的要求，本公司特制定本企业标准 Q/HSAYI 0001S-2022 《现制饮料》作为门店制作、销售出产品的质量依据。

二、企业标准编制原则。与现行的法律、法规、规章和食品安全国家标准、地方标准的关系及贯彻执行情况

本标准的编制本着真实性、可行性、合法性等原则。

真实性：本标准中所述原辅料、工艺流程均按照本公司实际情况编写，同时提供的相关证件的复印件等资料均为真实可信，不掺假，不隐瞒。

可行性：企业根据经评审后修订的标准样稿，将样品送交检测机构检测，各项指标均高于或等于标准样稿拟定的数值，也验证了产品各项指标的合理性。

合法性：本标准的编写格式符合 GB/T 20001.10-2014《标准编写规则 第10部分 产品标准》且企业产品所使用的原辅料用料均是通过正规渠道合法采购，符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。

本标准贯彻执行了《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民

共和国标准化法》等法律法规的有关规定。

三、严于的食品安全国家标准或者上海市食品安全地方标准的具体内容：

严于的食品安全国家标准或者上海市食品安全地方标准为：
DB/31 2007-2012 食品安全地方标准 现制奶茶

具体严于指标的对比			
项目	企业标准	食品安全国家标准	判定
菌落总数	现榨饮料≤90000 CFU/mL	冷加工现榨饮料≤100000 CFU/mL	严于
	热制现磨咖啡≤40000 CFU/mL 冷制现磨咖啡≤45000 CFU/mL 现调茶饮料、现调咖啡饮料、现调冲兑饮料≤40000 CFU/mL 现调含乳饮料、现调鲜果饮料≤45000 CFU/mL 冷加工机器制售饮料≤45000 CFU/mL	冷加工现调饮料≤50000 CFU/mL	严于
	热加工机器制售饮料≤9000 CFU/mL	热加工饮料≤10000 CFU/mL	严于

四、严于的食品安全国家标准或者上海市食品安全地方标准的依据情况：

此企业标准参考《DB/31 2007-2012 食品安全地方标准 现制饮料》（下简称“《现制饮料》地标”）起草，用于规范我司的产品质量要求。首先，《现制饮料》地标中规定冰块应符合 GB 2759.1 的规

定。《GB 2759.1-2003 冷冻饮品卫生标准》已于 2016 年 11 月 13 日被《GB 2759-2015 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》代替，标准范围中规定“本标准不适用于现制现售的冷冻饮品”。因此，我司参照《香港食品微生物含量指引（2014 修订版）》制定了现制现售用的食用冰块的微生物限量：菌落总数 $\leq 1000\text{CFU/mL}$ 、大肠菌群 $\leq 10\text{CFU/mL}$ 。其次，《现制饮料》地标中规定，冷加工现榨饮料的菌落总数需要 $\leq 100000\text{ CFU/mL}$ ，冷加工现调饮料的菌落总数需要 $\leq 50000\text{CFU/mL}$ ，热加工饮料的菌落总数需要 $\leq 10000\text{ CFU/mL}$ 。我司根据实际情况，将所有饮品进行分类，并制定相应的菌落总数要求：现榨饮料 $\leq 90000\text{ CFU/mL}$ 、热制现磨咖啡 $\leq 40000\text{ CFU/mL}$ 、冷制现磨咖啡 $\leq 45000\text{ CFU/mL}$ 、现调茶饮料、现调咖啡饮料、现调冲兑饮料 $\leq 40000\text{ CFU/mL}$ 、现调含乳饮料、现调鲜果饮料 $\leq 45000\text{ CFU/mL}$ 、冷加工机器制售饮料 $\leq 45000\text{ CFU/mL}$ 、热加工机器制售饮料 $\leq 9000\text{ CFU/mL}$ ，均严于《现制饮料》地标中的要求。

五、标准制定过程中所进行的必要的验证情况

在企业标准制定过程中，我司根据现有的操作规范和操作流程，进行了产品制作，产品委托具有资质的检验机构进行了检验，对感官指标、微生物指标进行了必要的验证，检验结果均符合所编制标准的规定。表明标准的各项指标确定合理。