

ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 12695—2003
代替 GB 12695—1990

GB 12695—2003

饮料企业良好生产规范

Good manufacturing practice of drink factory

中华人民共和国
国家标准
饮料企业良好生产规范
GB 12695—2003

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

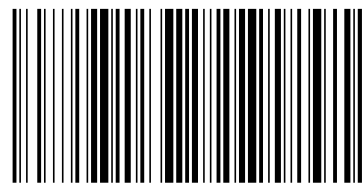
*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 23 千字
2004年3月第一版 2004年3月第一次印刷
印数 1—2 000

*

书号: 155066·1-20479 定价 12.00 元
网址 www.bzcb.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB 12695-2003

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

10.4.2 空瓶(罐)及瓶盖经清洗消毒、检验合格后方可使用。

10.5 成品的品质管理

10.5.1 应规定成品的品质、规格、检验项目、检验标准、抽样及检验方法等内容。

10.5.2 成品检验:产品出厂前应抽取具有代表性的样品,依照规定的检验项目进行检验,做到检验合格后出厂。

10.5.3 每批成品应有留样。

10.6 贮存、运输的管理

10.6.1 原料及成品不得露天存放,应分库贮存。

10.6.2 各种原材料的贮存要求应符合 9.2 的规定。

10.6.3 成品应按品种、包装形式、生产日期分别贮存,以先进先出为原则。

10.6.4 需冷藏保存的成品应贮存在 0℃~4℃冷藏库内。

10.6.5 贮存期间,应定期检查产品质量,保证成品的安全性。

10.6.6 各种运输工具、车辆应随时清洗、定期消毒,保证清洁卫生。

10.6.7 运输时,不得与有毒、有害、有腐蚀性的物品混装。

10.6.8 非厢式运输工具、车辆应配有防止日晒、雨淋的帆布、塑胶布等遮盖物。

10.6.9 需冷藏的饮料其运输应配备装有冷藏设备的车辆,并保证所需温度。

10.6.10 原材料及成品的出入库和运输应有详细记录。

10.7 成品售后意见处理

10.7.1 工厂应建立受理消费者举报制度,对消费者投诉的质量问题,品质管理部门应立即查明原因,妥善解决。

10.7.2 建立消费者举报及成品回收处理制度。

10.8 记录处理

10.8.1 记录

10.8.1.1 品质管理人员除记录定期检查结果外,还应填写卫生管理日记,内容包括当日执行的清洗消毒工作及生产经营人员的卫生状况等。

10.8.1.2 品质管理部门对原材料、加工、成品所实施的品质管理结果应有详细记录。

10.8.1.3 生产部门应填报生产记录及生产过程的管理记录。

10.8.1.4 各项记录需用符合档案管理要求的字迹材料填写,并由执行人员和有关负责人签字。

10.8.2 核对

所有生产和品质管理记录应分别由生产和品质管理部门审核,以确定全部作业是否符合本规范,发现异常应及时处理。

10.8.3 保存

工厂对本规范规定的有关记录至少应保存至该批成品保质期限后一年。

11 标识

产品标签及说明书应符合《中华人民共和国食品卫生法》、GB 7718 和 GB 13432 的规定。

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 12695—1990《饮料厂卫生规范》。

本标准与 GB 12695—1990 相比主要修改内容如下:

——标准名称改为《饮料企业良好生产规范》;

——增加了原标准中未包括的含乳饮料、乳酸菌饮料、植物蛋白饮料等内容;

——增加了“品质管理”、“品质管理设备”等内容;

——增加了“机构与职责”内容;

——增加了量化指标,原标准中量化指标为 18 个,修订后为 33 个;

——删去了原标准中“原料采购、运输、贮藏的卫生”、“个人卫生与健康要求”、“成品贮藏、运输的卫生”和“卫生与质量检验管理”等条款,相应的内容分列到修订后标准的有关条款中。

本标准自实施之日起,GB 12695—1990 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准负责起草单位:中国疾病预防控制中心营养与食品安全所。

本标准参加起草单位:海南省卫生防疫站、天津市防病中心、广东省卫生防疫站、上海市卫生防疫站、广东健力保集团公司、海南椰风实业有限公司、广东东莞石龙津威饮料食品有限公司、可口可乐(中国)饮料有限公司等。

本标准主要起草人:穆源浦、包大跃、顾清、杨斌、洪文华、徐娇、须欣、邓瑞文、李仗、杨炳坤、邓峰。

8.10.2 污物应在专用场所密闭保管,并及时清理,清理后,对污物的存放场所及设施及时清洗消毒。

9 生产过程管理

9.1 《生产作业标准书》的制定与执行

9.1.1 工厂应制定《生产作业标准书》。生产作业中的任何操作程序不得对食品加工过程有污染。

9.1.2 《生产作业标准书》应包括如下内容:

- a) 产品配方;
- b) 产品标准生产作业程序;
- c) 生产管理规定(至少应包括生产作业流程、管理对象、监控项目、监控标准值及注意事项等);
- d) 原辅料采购标准及机器设备操作与维护标准。

9.1.3 应教育培训生产人员按照《生产作业标准书》进行操作,并能符合卫生及质量管理要求。

9.2 原辅料管理

9.2.1 原辅料的采购需符合采购标准,投产前的原辅料应做感官检查并经过严格检验,不合格或过期的原辅料不得使用。

9.2.2 应按照生产能力与生产计划制定进货品种和数量,避免造成积压。

9.2.3 易腐败变质的原料应及时加工处理,未处理的原料应冷藏(冻),置于原料贮存场所妥善管理,防止污染或腐败变质。

9.2.4 检验不合格的原料,应明确标示“检验不合格”并作隔离处理。

9.2.5 原辅料储存场所应有有效的防治有害生物孳生、繁殖的措施,并应防止其外包装破损而造成污染。

9.2.6 需冷冻的原辅料,储存温度应保持 -18°C 以下,需冷藏的原辅料,储存温度应保持 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

9.2.7 启封后的原辅料,未用尽时必须密封,存放于适当场所,防止污染,并在保质期内尽快使用,干原料在进入投料间前,应剥去外包装。

9.2.8 新鲜原料应予以清洗,清洗用水须符合生活饮用水卫生标准。

9.2.9 加入饮料中的二氧化碳应符合 GB 1917 的规定。

9.2.10 饮料用水应符合《生活饮用水卫生规范》的规定,贮水设施应有防污染措施,并应定期清洗消毒。

9.2.11 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

9.2.12 溶解后的糖浆应过滤去除杂质,调好的糖浆必须尽快罐装完毕,不得使用变质、不合格的糖浆。剩余的糖浆必须从管道和混合器中全部排除。

9.3 生产作业

9.3.1 所有食品生产作业应符合安全卫生的原则,并尽可能减少微生物生长及食品受到污染。

9.3.2 应严格控制时间、温度、水活性、pH、压力、流速等物理条件,确保冷冻、脱水、热处理、酸化及冷藏等工艺按规程进行。

9.3.3 因故而延缓生产时,对已调配好的半成品应及时作有效处理,防止污染或腐败变质,恢复生产时,应对其进行检验,不符合标准的应予以废弃。

9.3.4 半成品的储存,应严格控制温度和时间,配制好的半成品应立即使用,常温下保存不应超过 4 h。

9.3.5 配料应有复核,防止投料种类和数量有误。

9.3.6 灌装饮料前的空瓶、瓶盖均应清洗干净。工厂应制订洗瓶、盖操作工艺规程,规定碱度、浓度、温度和浸瓶时间,并定时检查、化验。洗净后的空瓶、盖必须抽样作细菌检验,菌落总数不得超过 50 个/瓶(罐或盖),大肠菌群不得检出。

9.3.7 洗净的空瓶(罐)应有专人负责检瓶,并经过最短的距离输送到罐装机。

饮料企业良好生产规范

1 范围

本标准规定了饮料厂厂区环境、厂房及设施、设备、机构与人员、卫生管理、原料、生产过程、品质管理、生产人员、成品贮存与运输等方面的卫生要求。

本标准适用于以水、水果、蔬菜(包括可食的根、茎、花、叶、果实,食用菌,食用藻类及蕨类)、果肉、糖类、香精香料、液体二氧化碳以及其他食品添加剂为原料,生产碳酸饮料、果汁及果汁饮料、蔬菜汁及蔬菜汁饮料、含乳饮料、乳酸菌饮料、植物蛋白饮料、茶饮料、固体饮料、特殊用途饮料和其他饮料的工厂。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 1917 液体二氧化碳标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 13432 特殊营养食品标签

GB 50073 洁净厂房设计规范

中华人民共和国食品卫生法 1995 年 10 月发布

生活饮用水卫生规范 中华人民共和国卫生部 2001 年 6 月发布

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

碳酸饮料(品)(汽水)类 carbonated drinks

在一定条件下充入二氧化碳气的制品。不包括由发酵法自身产生的二氧化碳气的饮料。成品中二氧化碳气的含量(20°C 时体积倍数)不低于 2.0 倍。

包括果汁型、果味型、可乐型、低热量型和其他型。

3.2

果汁(浆)及果汁饮料(品)类 fruit juices(pulps) and drinks

用新鲜或冷藏水果为原料,经加工制成的制品。

包括果汁、果浆、浓缩果汁、浓缩果浆、果肉饮料、果汁饮料、果粒果汁饮料、水果饮料浓浆、水果饮料。

3.3

蔬菜汁及蔬菜汁饮料(品)类 vegetable juices and drinks

用新鲜或冷藏蔬菜(包括可食的根、茎、叶、花、果实,食用菌,食用藻类及蕨类)等为原料,经加工制成的制品。

包括蔬菜汁、蔬菜汁饮料、复合果蔬汁、发酵蔬菜汁饮料、食用菌饮料、藻类饮料、蕨类饮料。

3.4

含乳饮料(品)类 drinks containing milk