



412916S-2017



济源市冠盛食品有限公司企业标准

Q/JGS 0002S-2017

植物风味饮料

2017-12-06 发布

2017-12-06 实施

济源市冠盛食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由济源市冠盛食品有限公司提出。

本标准由济源市冠盛食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杜振东、李县委。

H N

Q B

植物风味饮料

1 范围

本标准规定了植物风味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃仁、花生、绿豆、红豆、米粉、杏仁、大豆、黑芝麻、椰浆中的一种或几种为主要原料，经熟化、研磨（或不研磨），加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、食用盐、辅以添加羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、食用香精（核桃香精、花生香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、鲜奶味香精、椰子香精）中的一种或几种，经溶解、过滤、调配、均质、超高温灭菌、灌装加工而成的植物风味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.7 绿豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 米粉应符合 DB42/T 206 的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.17 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.21 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.22 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.23 食用香精（核桃香精、花生香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、鲜奶味香精、椰子香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 椰浆应符合 GB 17325 的规定。

2.2 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		检测方法
性状	液体，均匀一致，允许有少量原料物质沉淀和脂肪上浮。		从样品取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色泽	黑芝麻露植物风味饮料	呈浅黑色	
	黑芝麻核桃露植物风味饮料	呈浅黑色	
	绿豆露植物风味饮料	呈浅绿色	
	杏仁露植物风味饮料	呈乳白色	
	核桃露植物风味饮料	呈乳白色	
	椰子汁植物风味饮料	呈乳白色	
	核桃花生露植物风味饮料	呈乳白色	
	核桃黑芝麻露植物风味饮料	乳白色或浅灰色	
	花生大豆露植物风味饮料	乳白色或浅灰色	
	果仁核桃露植物风味饮料	乳白色或浅灰色	
滋、 气味	黑芝麻露植物风味饮料	具有黑芝麻的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	黑芝麻核桃露植物风味饮料	具有芝麻与核桃的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	绿豆露植物风味饮料	具有绿豆的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	杏仁露植物风味饮料	具有杏仁的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	核桃露植物风味饮料	具有核桃的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	椰子汁植物风味饮料	具有椰子的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	核桃花生露植物风味饮料	具有核桃与花生的香浓气味；口感香甜，无异味。	

	核桃黑芝麻露植物风味饮料	具有核桃与黑芝麻的香浓气味；口感香甜，无异味。
	花生大豆露植物风味饮料	具有大豆和花生的香浓气味；口感香甜，无异味。
	果仁核桃露植物风味饮料	具有核桃和杏仁的香浓气味；口感香甜，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量质沉淀和脂肪上浮。	

2.3 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	检测方法
总酸（以一分子水柠檬酸计）/（g/100ml）	0.15-0.6	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.15	GB 5009.12
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶实验 ^b	阴性	GB/T5009.183
铜（以 Cu 计），mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
锡*（以 Sn 计），mg/L	≤ 150	GB 5009.16
铁*（以 Fe 计），mg/L	≤ 15	GB 5009.90
锌*（以 Zn 计），mg/L	≤ 5.0	GB 5009.14
锌、铁、铜总和*，mg/L	≤ 20	GB 5009.14、GB 5009.90、 GB 5009.13
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
备注：*为易拉罐产品检验项目。		
a 该项指标仅适用于杏仁花生露植物风味饮料、果仁核桃露植物风味饮料。 b 仅限于加入大豆的产品		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

a采样方案应符合GB 4789.1的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、可溶性固形物、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以核桃仁、花生、绿豆、红豆、米粉、杏仁、大豆、黑芝麻、椰浆中的一种或几种为主要原料，经熟化、研磨（或不研磨），加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、食用盐、辅以添加羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、食用香精（核桃香精、花生香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、鲜奶味香精、椰子香精）中的一种或几种，经溶解、过滤、调配、均质、超高温灭菌、灌装加工而成的植物风味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了植物风味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

济源市冠盛食品有限公司

2017年10月14日