



411602S-2017



济源市冠盛食品有限公司企业标准

Q/JGS 0005S-2017

谷物饮料

2017-07-19 发布

2017-07-19 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并起草。

本标准主要起草人：杜振东、李县委。

H N

Q B

谷物饮料

1 范围

本标准规定了谷物饮料的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以符合生活饮用水卫生标准的水为水源（经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化），以一种或几种粮食作物（红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生）为原料，经过烘焙、煮制、磨浆、过滤处理，加入白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、食用色素（柠檬黄、亮蓝、焦糖色素）、食用香精（红豆香精、绿豆香精、玉米香精、黑芝麻香精、花生香精），经稀释、调配、过滤、均质、高温瞬时灭菌、灌装而制成的谷物饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.6 红豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.7 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.8 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.9 燕麦应符合 ZB B 22011 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 红豆香精、绿豆香精、玉米香精、黑芝麻香精、花生香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.27 的规定
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定
- 2.1.24 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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		检验方法
性状	呈均匀细腻的乳浊液， 允许有少量沉淀、分层或弱凝胶现象		从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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。
色泽	红豆汁味饮料	棕红色，色泽均匀一致	
	绿豆汁味饮料	黄绿色，色泽均匀一致	
	玉米汁味饮料	乳黄色，色泽均匀一致	
	黑芝麻燕麦味饮料	棕褐色，色泽均匀一致	
气味	红豆汁味饮料	有红豆气味，无异味	
	绿豆汁味饮料	有绿豆气味，无异味	
	玉米汁味饮料	有玉米香气味，无异味	
	黑芝麻燕麦味饮料	有黑芝麻气味，无异味	
滋味	红豆汁味饮料	具有红豆应有的滋味，滋味柔和适口	
	绿豆汁味饮料	具有绿豆应有的滋味，滋味适口	
	玉米汁味饮料	具有玉米应有的滋味，滋味柔和适口	
	黑芝麻燕麦味饮料	具有黑芝麻应有的滋味，滋味适口	
杂质	无肉眼可见外杂质		

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	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≤ 0.1	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
柠檬黄(g/L) ^a ，	≤ 0.015	GB 5009.35
亮蓝(g/L) ^b ，	≤ 0.015	GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
锌、铜、铁总和 ^c ，(mg/L)	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14

注1: a、柠檬黄仅限绿豆汁饮料、玉米汁饮料;

注2: b、亮蓝仅限绿豆汁饮料

注3: C 仅适用于金属罐装饮料。

注4: 防腐剂在混合使用时各自用量占其最大用量比例之和不得大于1

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	采集方案 ^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
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

注2: *该项指标严于国家标准 GB 2762 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。

编制说明

适用于以符合生活饮用水卫生标准的水为水源（经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化），以一种或几种粮食作物（红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生）为原料，经过烘焙、煮制、磨浆、过滤处理，加入白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、食用色素（柠檬黄、亮蓝、焦糖色素）、食用香精（红豆香精、绿豆香精、玉米香精、黑芝麻香精、花生香精），经稀释、调配、过滤、均质、高温瞬时灭菌、灌装而制成的谷物饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

济源市冠盛食品有限公司

2017年06月20日

QB