



411993S-2017



新乡市多多咪饮品有限公司企业标准

Q/XDY 0002S-2017

风味饮料

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

新乡市多多咪饮品有限公司 发布

前 言

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

附录 A 为本标准内容。

本标准由新乡市多多咪饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李玉强。

H N

Q B

风味饮料

1 范围

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

本标准适用于以深井水（经反渗透过滤）、浓缩柠檬汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩胡萝卜汁、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液（水、白砂糖、脱脂奶粉、乳酸菌[鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种]，柠檬酸钾、果胶、海藻酸丙二醇酯、山梨酸钾、食用香精）、白砂糖、脱脂乳粉、乳清蛋白粉、柠檬酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、胡萝卜香精）、柠檬黄、诱惑红、亮蓝中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌灌装，包装而成果蔬汁含量不少于 2.5% 的风味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 深井水水质应符合 GB 5749 对生活饮用水水源的卫生要求。源水经处理后，食品加工用水水质应符合 GB 5749 的规定。水源卫生防护：在易污染的范围内应采取防护措施，以避免对水源的化学、微生物和物理品质造成任何污染或外部影响。

2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩胡萝卜汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 食用香精（柠檬香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、胡萝卜香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.10 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.11 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合附录 A 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 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
色 泽	具有原料物质应具有色泽，色泽均一	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	均一液态	
气、滋味	具有原料物质特有气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 0.5	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/L	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/L	≤ 10	GB 5009.185
pH 值	3.5—7.5	GB/T 5750.4
诱惑红 ^c ，g/L	≤ 0.1	GB 5009.141
柠檬黄 ^b ，g/L	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^d ，g/L	≤ 0.025	

注 1：展青霉素^a指标仅适于原料中添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品；注 2：柠檬黄^b指标仅适于原料中添加柠檬黄的产品；注 3：诱惑红^c指标原料中添加诱惑红的产品；注 4：亮蓝^d指标原料中添加亮蓝的产品。

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 中平板计数法
*霉菌(CFU/mL) ≤	15				GB 4789. 15
*酵母(CFU/mL) ≤	15				GB 4789. 15
沙门氏菌 (/25 mL)	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: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。 *霉菌及酵母菌指标严于国家标准					

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 其它要求

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。

2.7 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 12695 的规定要求。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、总酸、pH、可溶性固形物、菌落总数及大肠菌群的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

Q/SHKJ 生合生物科技（南京）有限公司企业标准

Q/SHKJ 0005S - 2014

代替 Q/SHKJ 0005S - 2012

江苏省卫生和
食品安全企业

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液

江苏省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章
备案号: 32 0354 S2015
有效期至: 2018年02月02日



2014-12-30 发布

2015-02-25 实施

生合生物科技（南京）有限公司 发布

此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据，不得作为宣传及广告之使用，违者必究！

前 言



本标准代替 Q/SHKJ 0005S-2012《高浓缩乳酸菌发酵饮料原液》，主要在以下方面进行了修订：

- 更新了“规范性引用文件”；
- 删除了“志贺氏菌”、“铜”、“总砷”指标；
- 在“标志”中增加了“应符合 GB 28050”的规定；
- “沙门氏菌、金黄色葡萄球菌”指标执行了 GB 29921 的规定。

本标准的编写格式符合 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。

本标准贯彻执行了 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》和 GB 16321《乳酸菌饮料卫生标准》的规定，参照了 GB/T 21732《含乳饮料》。

本标准的试验方法均采用了相应的国家标准规定的方法。

本标准由生合生物科技（南京）有限公司提出、起草并修订。

本标准主要起草人：何卫星、徐德丰、杨锁华、王旭。

本标准 2012 年 03 月第一次发布，2014 年 12 月第一次修订。

此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据，
不得作为宣传及广告之使用，违者必究！



高浓缩乳酸菌发酵饮料原液

Q/SHKJ 0005S-2014

1 范围

本标准规定了高浓缩乳酸菌发酵饮料原液的分类、要求、食品生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、乳粉、白砂糖为主要原辅料，经溶解、杀菌、浓缩、冷却、接种乳酸菌发酵剂、培养发酵、添加或不添加乳清粉、酵母抽提物、食品用香精、柠檬酸钠、果胶、藻酸丙二醇酯、乳酸、山梨酸钾、可溶性大豆多糖、乳酸链球菌素，再经调配、杀菌或不杀菌、灌装而成的食品加工用的高浓缩乳酸菌发酵饮料原液（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志
 GB 317 白砂糖
 GB 2023 食品添加剂 乳酸
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.10-2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
 GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB/T 5009.186 乳酸菌饮料中脲酶的定性测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 6782 食品添加剂 柠檬酸钠
 GB 7665.1 食品添加剂 亮蓝
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 10616 食品添加剂 藻酸丙二醇酯
 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
 GB/T 12143 饮料通用分析方法
 GB 12695 饮料企业良好生产规范
 GB 13736 食品添加剂 山梨酸钾
 GB 16321 乳酸菌饮料卫生标准
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 21732 含乳饮料
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据，
 不得作为宣传及广告之使用，违者必究。



- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- QB 2394 食品添加剂 乳酸链球菌素
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 中华人民共和国卫生部公告(2008年第13号)

3 分类

- 3.1 产品按加工工艺不同,分为高浓缩乳酸菌发酵饮料原液(非活性)和高浓缩乳酸菌发酵饮料原液(活性)。
- 3.2 产品按主要原料及主要辅料不同分为相应品种并命名。示例1:以主要原料“奶粉”制成的产品,命名为高浓缩乳酸菌发酵饮料原液;示例2:以主要原料“奶粉”及主要辅料“乳清粉”制成的产品,命名为高浓缩乳清乳酸菌发酵饮料原液。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.4 乳酸菌发酵剂应符合 QB/T 4575 的规定。
- 4.1.5 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.7 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 6782 的规定。
- 4.1.9 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.10 藻酸丙二醇酯应符合 GB 10616 的规定。
- 4.1.11 乳酸应符合 GB 2023 的规定。
- 4.1.12 山梨酸钾应符合 GB 13736 的规定。
- 4.1.13 可溶性大豆多糖应符合中华人民共和国卫生部公告(2008年第13号)的规定。
- 4.1.14 乳酸链球菌素应符合 QB 2394 的规定。

4.2 感官指标

应符合表1的要求。

此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据,不得作为宣传及广告之使用,违者必究!





表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该品种特有的色泽，色泽均匀。
滋味和气味	酸甜适口，具有该产品特有的滋味、气味、无异味。
组织状态	呈均匀细腻的乳浊液，允许有少量沉淀，无分层现象。
杂质	无正常视力可见杂质。

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质, g/100g	≥ 3.0
可溶性固形物 (以 20℃ 折光计), %	≥ 20
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2
脲酶试验	阴性
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定

4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	
	活性	非活性
菌落总数, cfu/mL	≤	100
乳酸菌数, cfu/mL	—	100
出厂 销售	≥	1.0×10 ⁷ 有活菌检出
大肠菌群, MPN/100mL	≤	
霉菌, cfu/mL	≤	
酵母菌, cfu/mL	≤	
沙门氏菌		
金黄色葡萄球菌		

n=5, m=0, M=1000 cfu/mL

4.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据，不得作为宣传及广告之使用，违者必究！



5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

启开瓶盖，首先嗅其气味、尝其滋味是否正常，继而徐徐倾倒在洁净的烧杯或无色的玻璃杯内，仔细观察其色泽及组织状态是否正常，并观察有无杂质。

6.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.3 可溶性固型物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

6.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.5 脲酶试验

按 GB/T 5009.186 规定的方法测定。

6.6 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.7 乳酸菌数

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.8 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法测定。

6.9 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.10 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.10-2010（第二法）规定的方法检验。

6.11 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据，
不得作为宣传及广告之使用，违者必究！



Q/SHKJ 0005S-2014

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品须经厂质检部门按本标准检验合格，并附合格证明后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包含：感官指标、净含量、蛋白质、可溶性固形物、大肠菌群、乳酸菌数或菌落总数。

7.2 型式检验

7.2.1 有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 原料来源、设备有较大变化时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 正常生产每6个月；
- d) 食品安全监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目为本标准除4.1以外规定的全部项目。

7.3 抽样与组批

7.3.1 以同一班次、同一生产线生产的同一规格、同一包装、同一品种的产品为一批。

7.3.2 出厂检验每批随机抽取1.0kg（测定净含量允差的样本另计）。型式检验的样本从出厂检验合格的产品中随机抽取1.0kg，不少于10个最小包装单位（测定净含量允差的样本另计）。

7.4 判定规则

检验项目中，微生物指标不合格，即判定该批产品为不合格产品，不得复检。其余指标如有不合格可在同批产品中加倍抽样复检，复检后仍有不合格项，则判定该批产品为不合格产品或该次型式检验结论为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装标志应符合GB 7718及GB 28050的规定，并标示“建议使用前稀释倍数不低于5倍”；产品的运输包装标志如下：产品名称、生产日期与批号、保质期、厂名、厂址、净重及符合GB/T 191规定的包装储运图示标志。

8.2 包装

产品内包装材料应符合食品卫生要求，运输包装材料应符合有关规定。

8.3 运输

运输时防止日晒、雨淋、轻装轻卸，防止包装破损，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

8.4 贮存

8.4.1 本品应贮存于阴凉、通风阴凉处，不宜露天堆放，不得与有毒、有害物品混放，以免污



染：产品应放置在距墙、距冷热管、距柱 0.5m 以外、距地面 0.1m 以上的托板上；码放高度不超过 2m。

9 保质期

9.1 在本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起，保质期应符合表 4 的要求。

表 4 产品保质期

产品工艺	是否添加防腐剂	包装规格	贮运温度条件	产品保质期
活性	否	—	-10℃以下	8 个月
非活性	否	20kg	0-4℃	3 个月
非活性	否	20kg	-10℃以下	6 个月
非活性	否	20kg	-18℃以下	12 个月
非活性	是	20kg	常温	6 个月
非活性	是	20kg	0-4℃	8 个月
非活性	是	6kg	常温	8 个月
非活性	是	2.3kg	常温	8 个月
非活性	是	1.1kg	常温	8 个月

印章

此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据，不得作为宣传及广告之使用，违者必究！



编制说明

本标准适用于以深井水（经反渗透过滤）、浓缩柠檬汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩胡萝卜汁、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液（水、白砂糖、脱脂奶粉、乳酸菌[鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种]，柠檬酸钾、果胶、海藻酸丙二醇脂、山梨酸钾、食用香精）、白砂糖、脱脂乳粉、乳清蛋白粉、柠檬酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、胡萝卜香精）、柠檬黄、诱惑红、亮蓝中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌灌装，包装而成果蔬汁含量不少于 2.5% 的风味饮料。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 7101 《食品安全国家标准 饮料》，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

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

微生物指标霉菌及酵母菌指标严于国家标准 GB 7101。

新乡市多多咪饮品有限公司