



412069S-2017



漯河市金阳饮料厂企业标准

Q/LJY 0005S-2017

---

# 风味饮料

2017-09-01 发布

2017-09-01 实施

---

漯河市金阳饮料厂 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由漯河市金阳饮料厂提出。

本标准起草单位：漯河市金阳饮料厂。

本标准起草人：张勇涛、黄腾蛟。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、乳粉、大豆粉、核桃粉（酱）、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、花生酱、黑芝麻酱、椰粉（浓缩椰浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、环己氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、木糖醇、食用香精（大豆香精、核桃香精、绿豆香精、黑豆香精、玉米香精、花生香精、黑芝麻香精、椰子香精、枸杞香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精）中的几种为原料，经调配、均质、杀菌、热灌装（耐热玻璃瓶、三片罐采用后杀菌工艺），封口包装而成蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 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 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 NY/T 418 的规定。
- 2.1.5 浓缩芒果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.7 核桃粉（酱）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 浓缩枸杞汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 大豆粉、绿豆粉、黑豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 黑芝麻酱应符合 NY/T 1509 的规定。
- 2.1.11 椰粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.12 浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 环己氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 22250 的规定。
- 2.1.18 食用香精（大豆香精、核桃香精、绿豆香精、黑豆香精、玉米香精、花生香精、黑芝麻香精、椰子香精、枸杞香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精）应符合 GB 30616 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	液体	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, 并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 久置允许有少量原料物质沉淀	

## 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	检验方法
可溶性固形物 (20℃折光法), %	≥	1.0 GB/T 12143
蛋白质, %	≥	0.1 GB 5009.5
总砷 (以 As 计) mg/L	≤	0.2 GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.3 GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/L	≤	0.6 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤	0.3 GB/T 5009.140
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/L	≤	150 GB 5009.16
铁 <sup>a</sup> (以 Fe 计), mg/L	≤	15.0 GB 5009.90
锌 <sup>a</sup> (以 Zn 计), mg/L	≤	5.0 GB 5009.14
铜 <sup>a</sup> (以 Cu 计), mg/L	≤	5.0 GB 5009.13
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤	20 GB 5009.14 GB 5009.90 GB 5009.13

<sup>a</sup> 仅适用于金属罐包装产品的检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*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: 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权量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
注 3: *霉菌、酵母菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 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 规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、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

风味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、乳粉、大豆粉、核桃粉（酱）、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、花生酱、黑芝麻酱、椰粉（浓缩椰浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、木糖醇、食用香精（大豆香精、核桃香精、绿豆香精、黑豆香精、玉米香精、花生香精、黑芝麻香精、椰子香精、枸杞香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精）中的几种为原料，经调配、均质、杀菌、热灌装（耐热玻璃瓶、三片罐采用后杀菌工艺），封口包装而成蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 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》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。

本标准中霉菌、酵母菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

漯河市金阳饮料厂

2017年08月07日

QB