



412213S-2017



漯河市怡滕食品饮料有限公司企业标准

Q/LYY 0003S-2017

风味饮料

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

漯河市怡滕食品饮料有限公司 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。

本标准由漯河市怡滕食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：潘勇涛、张文东。

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（经过滤、一级反渗透）、白砂糖、花生酱、椰子浆、乳粉、羧甲基纤维素钠、酪氨酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、卡拉胶、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用香精（核桃香精、花生香精、椰子香精）中的几种为原料，经调配、过滤、均质、灌装封口、杀菌而成蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的风味饮料。

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 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.4 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.7 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 食用香精（核桃香精、花生香精、椰子香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 酪氨酸钠应符合 GB 1886.212 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	试验方法
色 泽	具有原料物质特有色泽，色泽均一	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，将内容物倒入洁净烧杯中，在室内自然光线下观察其外观、性状、色泽、杂质，
性 状	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, 允许少量原料物质沉淀	嗅其气味, 然后以温水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质。
----	-----------------------	----------------------------------

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℃折光计法), %	≥ 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	≤ 0.05	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
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
锡 ^a (以 Sn 计), mg/L	≤ 150	GB 5009.16
铁 ^a (以 Fe 计), mg/L	≤ 15.0	GB 5009.90
锌 ^a (以 Zn 计), mg/L	≤ 5.0	GB 5009.14
铜 ^a (以 Cu 计), mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
锌、铁、铜总和 ^a , mg/L	≤ 20	GB 5009.14 和 GB 5009.90 和 GB 5009.13
^a 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	100	10 ⁴	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) ≤	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: *霉菌及酵母菌严于食品安全国家标准 7101 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定要求。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定要求; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留最大限量应符合 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、菌落总数及大肠菌群的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、一级反渗透）、白砂糖、花生酱、椰子浆、乳粉、羧甲基纤维素钠、酪氨酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、卡拉胶、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用香精（核桃香精、花生香精、椰子香精）中的几种为原料，经调配、过滤、均质、灌装封口、杀菌而成蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 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、贮存等要求。

微生物指标中霉菌及酵母菌指标严于国家标准 GB 7101。

漯河市怡滕食品饮料有限公司

2017年08月22日

QB