



413257S-2018



许昌红威食品有限公司企业标准

Q/XHS 0018S-2018

风味饮料

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

许昌红威食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由许昌红威食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘洪平。

本标准自发布实施日起替代 Q/XHS 0018S-2018（备案号：411346S-2018，2018-5-15 发布实施）。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、食用盐、冰糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、乳粉、乳清蛋白粉、椰果粒、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、玛咖粉（或提取物）、植脂末[葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油酸酯、二氧化硅）]、燕窝、怀菊花、黑芝麻（挑选、清洗、烘烤、磨浆、过滤或只烘烤不磨浆）、燕麦（经脱皮、挑选、烘烤、磨浆、过滤，或燕麦颗粒）、核桃仁（经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤，或核桃颗粒）、花生仁（经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤，或花生酱、花生颗粒）、杏仁（经脱皮、挑选、烘烤、磨浆、过滤，或杏仁颗粒）、枸杞（挑选、清洗、磨浆、过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁（或椰浆）、浓缩香蕉汁（香蕉浆）、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩胡萝卜汁）、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、二氧化碳、氮气、柠檬酸、乳酸、磷酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸、β-胡萝卜素、氯化钾、维生素C、左旋肉碱（L-肉碱）、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素B₆、维生素B₁₂、乙基麦芽酚）、食用色素（柠檬黄、诱惑红、焦糖色）、食用香精（玫瑰香精、水蜜桃香精、柠檬香精、绿茶香精、茉莉花香精、红茶香精、冰红茶香精、蓝莓香精、菠萝香精、苹果香精、甜橙香精、西柚香精、雪梨香精、乌龙茶香精、燕麦香精、烤燕麦香精、杏仁香精、核桃香精、花生香精、枸杞香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）、杂果香精、发酵奶香精、牛奶香精、红枣香精、椰子香精、椰奶香精、焦甜香香精、香蕉香精、香蕉奶香精、菊花香精）中的几种为主要原料，经调配、过滤、高温杀菌、灌装封口或灌装封口后高温杀菌包装而成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的风味饮料或其它风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 椰果粒应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.9 速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.10 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.11 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.12 浓缩果汁（浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁（或椰浆）、浓缩香蕉汁（香蕉浆）、浓缩梨汁、浓缩胡萝卜汁）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

- 2.1.13 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.18 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.27 氮气应符合 GB 29202 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.30 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.31 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.38 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.39 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.40 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.41 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.42 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.43 肌醇应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.44 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.45 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.46 维生素 B₁₂ 应符合《中华人民共和国药典》2015 版第二部的规定。
- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.49 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.50 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.51 食用香精（玫瑰香精、水蜜桃香精、柠檬香精、绿茶香精、茉莉花香精、红茶香精、冰红茶香精、蓝莓香精、菠萝香精、苹果香精、甜橙香精、西柚香精、雪梨香精、乌龙茶香精、燕麦香精、烤燕麦香精、杏仁香精、核桃香精、花生香精、枸杞香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）、杂果香精、发酵奶香精、牛奶香精、红枣香精、椰子香精、椰奶香精、焦甜香香精、香蕉香精、香蕉奶香精、菊花香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.53 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.54 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.55 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.56 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.57 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.58 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 Q/SHKJ 0005S 附录 A 的规定。
- 2.1.59 燕麦应符合 DB22/T 1099 的规定。
- 2.1.60 杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。
- 2.1.61 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.62 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 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 50mL 产品，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。
色 泽	玫瑰苏打风味饮料	无色透明	
	蜜桃苏打风味饮料	无色透明	
	柠檬苏打风味饮料	无色透明	
	苹果苏打风味饮料	无色透明	
	柠檬红茶风味饮料	淡褐色	
	苹果绿茶风味饮料	淡褐色	
	西柚绿茶风味饮料	淡褐色	
	西柚绿茶茉莉花风味饮料	淡褐色	
	雪梨红茶风味饮料	淡褐色	
	蜜桃乌龙茶风味饮料	淡褐色	
	燕麦牛奶风味饮料	灰白色或乳白色	
	燕麦核桃风味饮料	灰白色或乳白色	
	复合坚果风味饮料	灰白色或乳白色	
	椰子牛奶风味饮料	灰白色或乳白色	
	香蕉牛奶风味饮料	灰白色或乳白色	
	苹果牛奶风味饮料	灰白色或乳白色	
	甜橙乳酸菌发酵风味饮料	淡黄色	
	红枣乳酸菌发酵风味饮料	浅褐色	
	原味乳酸菌发酵风味饮料	淡黄色	
	复合果汁乳酸菌发酵风味饮料	淡黄色	
	黑芝麻核桃风味饮料	灰白色或乳白色	
	花生核桃风味饮料	灰白色或乳白色	
	枸杞核桃风味饮料	灰白色或乳白色	
	果仁核桃风味饮料	灰白色或乳白色	
	复合水果风味饮料	黄色	
	冰糖燕窝风味饮料	微黄色	
	冰糖菊花风味饮料	黄色	
		玫瑰苏打风味饮料	
	蜜桃苏打风味饮料	有蜜桃的香气，酸甜适口，无异味	

气味、滋味	柠檬苏打风味饮料	有柠檬的香气，酸甜适口，无异味
	苹果苏打风味饮料	有苹果的香气，酸甜适口，无异味
	柠檬红茶风味饮料	有柠檬和红茶的香气，酸甜适口，无异味
	苹果绿茶风味饮料	有苹果和绿茶的香气，酸甜适口，无异味
	西柚绿茶风味饮料	有西柚和绿茶的香气，酸甜适口，无异味
	西柚绿茶茉莉花风味饮料	有西柚、绿茶和茉莉花的香气，酸甜适口，无异味
	雪梨红茶风味饮料	有雪梨和红茶的香气，酸甜适口，无异味
	蜜桃乌龙茶风味饮料	有蜜桃和乌龙茶的香气，酸甜适口，无异味
	燕麦牛奶风味饮料	有燕麦和牛奶的香气，香甜适口，无异味
	燕麦核桃风味饮料	有燕麦和核桃的香气，香甜适口，无异味
	复合坚果风味饮料	有多种坚果的香气，香甜适口，无异味
	椰子牛奶风味饮料	有椰子和牛奶的香气，香甜适口，无异味
	香蕉牛奶风味饮料	有香蕉和牛奶的香气，香甜适口，无异味
	苹果牛奶风味饮料	有苹果和牛奶的香气，酸甜适口，无异味
	甜橙乳酸菌发酵风味饮料	具有甜橙和乳酸菌的香气，酸甜适口，无异味
	红枣乳酸菌发酵风味饮料	具有红枣和发酵乳的香气，酸甜适口，无异味
	原味乳酸菌发酵风味饮料	具有乳酸菌的香气，酸甜适口，无异味
	复合果汁乳酸菌发酵风味饮料	具有多种果汁和乳酸菌的香气，酸甜适口，无异味
	黑芝麻核桃风味饮料	有黑芝麻和核桃的香气，甜度适口，无异味
	花生核桃风味饮料	有花生和核桃的香气，甜度适口，无异味
	枸杞核桃风味饮料	有枸杞和核桃的香气，甜度适口，无异味
	果仁核桃风味饮料	有果仁和核桃的香气，甜度适口，无异味
	复合水果风味饮料	有多种水果的香气，酸甜适口，无异味
冰糖燕窝风味饮料	冰糖、燕窝和红枣自然香气，香甜适口，无异味	
冰糖菊花风味饮料	菊花的自然香气，酸、香甜适口，无异味	
杂质	无正常视力可见到外来杂质，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 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)，%	≥ 0.1	GB/T 12143	
总酸 (以柠檬酸计) ^a ，g/100mL	≥ 0.01	GB/T 12456	
蛋白质 ^b ，g/100mL	≥ 0.1	GB 5009.5	
pH值	玫瑰苏打风味饮料、蜜桃苏打风味饮料、柠檬苏打风味饮料、苹果苏打风味饮料、柠檬红茶风味饮料、苹果绿茶风味饮料、西柚绿茶风味饮料、西柚绿茶茉莉花风味饮料、雪梨红茶风味饮料、蜜桃乌龙茶风味饮料、甜橙乳酸菌发酵风味饮料、红枣乳酸菌发酵风味饮料、原味乳酸菌发酵风味饮料、复合果汁乳酸菌发酵风味饮料、复合水果风味饮料、冰糖燕窝风味饮料、冰糖菊花风味饮料	2.0~4.5	GB/T 5750.4
	燕麦牛奶风味饮料、燕麦核桃风味饮料、复合坚果	5.0~7.5	

	果风味饮料、椰子牛奶风味饮料、香蕉牛奶风味饮料、苹果牛奶风味饮料、黑芝麻核桃风味饮料、花生核桃风味饮料、枸杞核桃风味饮料、果仁核桃风味饮料		
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.15	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.35	GB 5009.97
三氯蔗糖(蔗糖素), g/kg	≤	0.20	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤	0.60	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	0.50	GB 5009.28
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计), mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
柠檬黄 ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
左旋肉碱(L-肉碱) ^e , mg/kg		600~3000	GB 29989
维生素 C ^c , mg/kg		250~500	GB 5009.86
维生素 B ₆ ^c , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^c , μg/kg		0.6~1.8	GB/T 5009.217
牛磺酸 ^c , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^c , mg/kg		3~18	GB 5009.89
肌醇 ^c , mg/kg		60~120	GB 5009.270
锌(以 Zn 计) ^d , mg/kg	≤	15	GB 5009.14
铁(以 Fe 计) ^d , mg/kg	≤	0.05	GB 5009.90
锡(以 Sn 计) ^d , mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^d , mg/kg	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	10	GB 5009.185
β-胡萝卜素 ^f , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
氰化物 ^j , mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36

注：a、玫瑰苏打风味饮料、蜜桃苏打风味饮料、柠檬苏打风味饮料、苹果苏打风味饮料、柠檬红茶风味饮料、苹果绿茶风味饮料、西柚绿茶风味饮料、西柚绿茶茉莉花风味饮料、雪梨红茶风味饮料、蜜桃乌龙茶风味饮料、复合水果风味饮料、甜橙乳酸菌发酵风味饮料、红枣乳酸菌发酵风味饮料、原味乳酸菌发酵风味饮料、复合果汁乳酸菌发酵风味饮料、冰糖燕窝风味饮料、冰糖菊花风味饮料。

b、仅适用于燕麦牛奶风味饮料、燕麦核桃风味饮料、复合坚果风味饮料、椰子牛奶风味饮料、香蕉牛奶风味饮料、苹果牛奶风味饮料、黑芝麻核桃风味饮料、花生核桃风味饮料、枸杞核桃风味饮料、果仁核桃风味饮料的检测；

c、仅适用于复合水果风味饮料的检测；

d、仅适用于金属罐产品的检测；

e、仅适用于添加浓缩苹果汁产品的检测；

f、仅适用于添加β-胡萝卜素产品的检测；

j、仅适用于添加杏仁产品的检测；

备注：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1。

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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中的平板计数法
霉菌 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				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为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸 (仅适用于玫瑰苏打风味饮料、蜜桃苏打风味饮料、柠檬苏打风味饮料、苹果苏打风味饮料、柠檬红茶风味饮料、苹果绿茶风味饮料、西柚绿茶风味饮料、西柚绿茶茉莉花风味饮料、雪梨红茶风味饮料、蜜桃乌龙茶风味饮料、复合水果风味饮料、甜橙乳酸菌发酵风味饮料、红枣乳酸菌发酵风味饮料、原味乳酸菌发酵风味饮料、复合果汁乳酸菌发酵风味饮料、冰糖燕窝风味饮料、冰糖菊花风味饮料)、蛋白质 (仅适用于燕麦牛奶风味饮料、燕麦核桃风味饮料、复合坚果风味饮料、椰子牛奶风味饮料、香蕉牛奶风味饮料、苹果牛奶风味饮料、黑芝麻核桃风味饮料、花生核桃风味饮料、枸杞核桃风味饮料、果仁核桃风味饮料)、菌落总数测定、大肠菌群计数。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

Q/SHKJ
生合生物科技（南京）有限公司企业标准
Q/SHKJ 0005S - 2016
代替 Q/SHKJ 0005S - 2014

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列

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：3211293S-2016
有效期至：2019年07月1日

2016-06-05 发布

2016-08-10 实施

生合生物科技（南京）有限公司 发布



前 言

本标准代替 Q/SHKJ 0005S-2014《高浓缩乳酸菌发酵饮料原液》，主要在以下方面进行了修订：

——将标准名称“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”修改为“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列”；

——更新了“规范性引用文件”；

——修改了产品稀释 5 倍后的“铅（以 Pb 计）”指标 $\leq 0.04\text{mg/L}$ ，严于 GB 7101 及 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》关于含乳饮料中铅（以 Pb 计） $\leq 0.05\text{mg/L}$ 的要求；

——删除了“尿酶试验”指标；

——“菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母”指标执行了 GB 7101 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 食品中致病细菌限量》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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：姜益军、何卫星、徐德丰、赖宁燕、杨锁华、王旭。

本标准 2012 年 03 月首次发布，2014 年 12 月第一次修订，2016 年 06 月第二次修订。

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列



1 范围

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

本标准适用于以水、乳粉为主要原辅料，经溶解、杀菌、浓缩、冷却、接种乳酸菌发酵剂、培养发酵，选择性添加白砂糖、乳清粉、酵母抽提物、食用葡萄糖、乳糖、食品工业用加工助剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、蛋白酶）、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系列（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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 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 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉



GB/T 20880 食用葡萄糖
 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 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
 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 食品中致病菌限量
 GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液
 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 分类及命名规则

- 3.1 产品按加工工艺不同分为相应的品种并命名。
- 3.1.1 经过杀菌处理的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（非活性）”或“非活性+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。
- 3.1.2 未经过杀菌处理的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（活性）”或“活性高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。
- 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。
- 3.2.1 以主要原料“奶粉”制成的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。
- 3.2.2 以主要原料“奶粉”及主要辅料“乳清粉”制成的产品，以“高浓缩乳清乳酸菌发酵饮料原液”命名。

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 13104 及 GB 317 的规定。
- 4.1.4 乳酸菌发酵剂应符合 GB 2762 及 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 食用葡萄糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.8 乳糖应符合符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.9 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 4.1.10 蛋白酶应符合 GB 25594 的规定。
- 4.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。



- 4.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 6782 的规定。
- 4.1.13 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.14 藻酸丙二醇酯应符合 GB 10616 的规定。
- 4.1.15 乳酸应符合 GB 2023 的规定。
- 4.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.17 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。
- 4.1.18 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。

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 \geq	3.0
可溶性固形物（以 20℃折光计）, % \geq	20
铅 ^a （以 Pb 计）, mg/L \leq	0.04
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定
a 为稀释 5 倍后的检测值。	

4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

Q/SHKJ-0005S-2016

表 3 微生物指标

项 目	指 标	
	活性	非活性
菌落总数	—	n=5, c=2, m=10 ² CFU/ml, M=10 ⁴ CFU/ml
乳酸菌数, CFU/mL	—	—
出厂 销售 ≥	1.0×10 ⁷ 有活菌检出	—
大肠菌群	n=5, c=2, m=1CFU/ml, M=10CFU/ml	
霉菌, CFU/mL ≤	20	
酵母菌, CFU/mL ≤	20	
沙门氏菌	n=5, c=0, m=0/25mL	
金黄色葡萄球菌	n=5, c=1, m=100cfu/mL, M=1000cfu/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。

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 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.6 乳酸菌数

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.7 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.8 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.9 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.10（平板计数法）规定的方法检验。

6.10 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

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、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) 食品安全监督部门提出要求时。

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不少于 8 个最小销售包装单位，总量不少于 4.0kg（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 8 个最小销售包装单位，总量不少于 4.0kg（测定净含量允差的样本另计）。

7.4 判定规则

检验项目中，所有检验项目符合本标准规定，判定该次型式检验结论为“合格”；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、GB28050 及 GB7101 的规定，并标示“建议使用前稀释倍数不应低于 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、净含量及符合 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国家相关规定。

8.3 运输

非活性高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻运输；活性高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应冷冻运输。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 非活性高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻贮存；活性高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应冷冻贮存。产品应贮存在阴凉、避光、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

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

贮运温度条件	产品保质期
冷冻	12 个月
冷藏	3 个月
常温	8 个月

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、食用盐、冰糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、乳粉、乳清蛋白粉、椰果粒、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、玛咖粉（或提取物）、植脂末[葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油酸酯、二氧化硅）]、燕窝、怀菊花、黑芝麻（挑选、清洗、烘烤、磨浆、过滤或只烘烤不磨浆）、燕麦（经脱皮、挑选、烘烤、磨浆、过滤，或燕麦颗粒）、核桃仁（经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤，或核桃颗粒）、花生仁（经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤，或花生酱、花生颗粒）、杏仁（经脱皮、挑选、烘烤、磨浆、过滤，或杏仁颗粒）、枸杞（挑选、清洗、磨浆、过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁（或椰浆）、浓缩香蕉汁（香蕉浆）、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩胡萝卜汁）、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、二氧化碳、氮气、柠檬酸、乳酸、磷酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸、β-胡萝卜素、氯化钾、维生素C、左旋肉碱（L-肉碱）、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素B₆、维生素B₁₂、乙基麦芽酚）、食用色素（柠檬黄、诱惑红、焦糖色）、食用香精（玫瑰香精、水蜜桃香精、柠檬香精、绿茶香精、茉莉花香精、红茶香精、冰红茶香精、蓝莓香精、菠萝香精、苹果香精、甜橙香精、西柚香精、雪梨香精、乌龙茶香精、燕麦香精、烤燕麦香精、杏仁香精、核桃香精、花生香精、枸杞香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）、杂果香精、发酵奶香精、牛奶香精、红枣香精、椰子香精、椰奶香精、焦甜香香精、香蕉香精、香蕉奶香精、菊花香精）中的几种为主要原料，经调配、过滤、高温杀菌、灌装封口或灌装封口后高温杀菌包装而成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的风味饮料或其它风味饮料。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

许昌红威食品有限公司