



413519S-2018



济源市绿山园果酒饮品有限公司企业标准

Q/JLG 0006S-2018

米酒风味饮料

2018-11-23 发布

2018-11-23 实施

济源市绿山园果酒饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由济源市绿山园果酒饮品有限公司提出。

本标准由济源市绿山园果酒饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：赵海群。

H N

Q B

米酒风味饮料

1 范围

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

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、米酒、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩山竹汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁）其中的几种为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、赤砂糖、蜂蜜、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、三氯蔗糖、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、食用盐、结冷胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、食用香精（米酒香精、苹果香精、草莓香精、水蜜桃香精、梨香精、荔枝香精、蓝莓香精、石榴香精、山竹香精、葡萄香精、樱桃香精、柠檬香精、浓缩、山楂香精）中的几种，经混合、过滤（清汁型）、均质（均质型）、杀菌、灌装工序制成的酒精度 $\leq 0.5\%$ 的米酒风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.4 浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩山竹汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.6 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 食用香精（米酒香精、苹果香精、草莓香精、水蜜桃香精、梨香精、荔枝香精、蓝莓香精、石榴香精、山竹香精、葡萄香精、樱桃香精、柠檬香精、山楂香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.25 结冷胶应符合 GB 25535 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	液体或固液混合物	从样品取出一瓶，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，应符合表 1 的规定。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

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
酒精度，% (vol)	≤ 0.5	GB 5009.225
pH 值	2.0~5.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.1	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的产品 ≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	仅限添加三氯蔗糖的产品 ≤ 0.25	GB 22255

环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg	仅限添加环己氨基磺酸钠的产品	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	仅限添加阿斯巴甜（含苯丙氨酸）的产品	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	仅限只添加山梨酸钾的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
	仅限添加山梨酸钾和苯甲酸钠的饮料	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/kg		≤	10	GB 5009.185
注 1：a 展青霉素适用于添加浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品。				
注 2：防腐剂混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大用量比例之和不应超过 1。				

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 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，/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。					
注 3：*指该指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、米酒、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩山竹汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁）其中的几种为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、赤砂糖、蜂蜜、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、三氯蔗糖、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、食用盐、结冷胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、食用香精（米酒香精、苹果香精、草莓香精、水蜜桃香精、梨香精、荔枝香精、蓝莓香精、石榴香精、山竹香精、葡萄香精、樱桃香精、柠檬香精、浓缩、山楂香精）中的几种，经混合、过滤（清汁型）、均质（均质型）、杀菌、灌装工序制成的酒精度 $\leq 0.5\%$ 的米酒风味饮料。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。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

济源市绿山园果酒饮品有限公司

QB