



410205S-2018



河南福森食品饮料有限公司企业标准

Q/HFS 0012S-2018

香菇饮料

2018-01-15 发布

2018-01-15 实施

河南福森食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》等编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南福森食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王祖红。

H N

Q B

香菇饮料

1 范围

本标准规定了香菇饮料的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干香菇和炮制黄精为原料或仅以干香菇为原料，经挑拣清洗、水煎煮提取，过滤，加入水（经过滤、反渗透）、焦糖糖浆、果葡糖浆、白砂糖、柠檬浓缩汁、柠檬香精中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成或经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的香菇饮料。

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 干香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 炮制黄精应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 焦糖糖浆应符合附录 A: Q/EDM 0007S 中“糖浆风味饮料及其浓浆系列”分类项下的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 柠檬浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。

2.1.8 柠檬香精应符合 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	试验方法
性状		呈均匀澄清液体，长期静置后允许有少量原料沉淀物。	随机抽取样品一瓶，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。
色泽	香菇饮料	淡黄色或黄色	
	柠檬味香菇饮料	淡黄色或黄色	
气、滋味	香菇饮料	具有香菇应有香气和滋味，无异味。	
	柠檬味香菇饮料	具有香菇和柠檬应有香气和滋味，无异味。	
杂质		无肉眼可见外来杂质。	

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), g/100ml	≥	香菇饮料	GB/T 12143
		柠檬味香菇饮料	
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	香菇饮料	GB/T 12456
		柠檬味香菇饮料	
pH值		香菇饮料	GB 5009.237
		柠檬味香菇饮料	
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.20	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
铜 (以Cu计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锌 ^a (以Zn计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
锡 ^a (以Sn计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
铁 ^a (以Fe计), mg/L	≤	15	GB 5009.90
锌、铁、铜总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
^a 仅适用于金属罐装			

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) ≤	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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

*霉菌及酵母指标严于国家标准 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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、可溶性固形物、pH 值、总酸、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。

附录 A

Q/EDM

苏州美林农林水产有限公司企业标准

Q/EDM 0007S-2017

代替 Q/EDM 0007S-2015



风味饮料及其浓浆系列

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: 32 1315 S-2017
有效期至: 2020年06月08日

2017-05-25 发布

2017-06-20 实施

苏州美林农林水产有限公司 发布



前 言

本标准替代Q/EDM 0007S-2015。本标准主要在以下方面进行修订：

- 标准名称修改为“风味饮料及其浓浆系列”；
- 修改了“范围”；
- 修改了“规范性引用文件”；
- 修改了“产品分类与命名规则”；
- 修改了“要求”。

本标准中铅（以Pb计） $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“其他饮料”[铅（以Pb计） $\leq 0.3\text{mg/kg}$]的限量要求。

本标准的编写执行了GB/T 1.1-2009《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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参照了GB/T 10789《饮料通则》的有关规定。

本标准由苏州美林农林水产有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：马春跃、郑辉、张君贵、周园、骆立波。

本标准历次发布情况：

- 2010年8月 首次发布；
- 2012年5月 第一次修订；
- 2015年8月 第二次修订；
- 2017年5月 第三次修订。



风味饮料及其浓浆系列

1 范围

本标准规定了风味饮料及其浓浆系列的产品分类与命名规则、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以表1所列配料经水处理、调配、杀菌、冷却、灌装、封口而制成的风味饮料及其浓浆系列(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/T 1535 大豆油
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
- GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红

Q/EDM 0007S-2017

- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10789 饮料通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
- GB 14756 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E(d1- α -醋酸生育酚)
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
- GB 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果及籽类食品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25545 食品安全国家标准 食品添加剂 L(+)-酒石酸
- GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



Q/EDM 0007S-2017

GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
 GB/T 29572 桑椹(桑果)
 GB/T 29602 固体饮料
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB 30608 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸钠
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精 (含1号修改单)
 GB/T 33470 金桔
 NY/T 444 草莓
 NY/T 492 芒果
 NY/T 494 魔芋粉
 NY/T 691 番木瓜
 NY/T 777 冬瓜
 NY/T 956 番茄酱
 NY/T 1265 香柚
 NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
 QB/T 1733.4 花生酱
 QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
 QB/T 4791 植脂末
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 SN/T 2360.9 进出口食品添加剂检验规程 第9部分: 着色剂
 DB33/ 3006 食品安全地方标准 食品工业用柑橘囊胞
 国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
 中华人民共和国药典

3 产品分类与命名规则

见表 1。

表 1 产品分类与命名规则

类别	产品命名规则	配料
果(蔬)风味饮料及其浓浆系列	<p>1. 以“产品所呈果(蔬)风味名称”+“味饮料”或“味饮料浓浆”命名产品; 示例: 如: 产品呈水蜜桃风味, 则该产品命名为“水蜜桃(风)味饮料浓浆”;</p> <p>2. 添加两种及以上果(蔬)(浓缩)汁(浆)的, 以添加量最多的两种“果(蔬)风味名称”+“味饮料”或“味饮料浓浆”命名产品; 示例: 如: 添加“蔓越莓浓缩汁、石榴浓缩汁”最多的产品, 命名为“蔓越莓石榴味饮料浓浆”;</p> <p>3. 产品呈果(蔬)和优格复合风味的, 以“产品所呈果(蔬)风味名称”+“优格味饮料”或“优格味饮料浓浆”命名产品; 示例: 如: 产品呈芒果优格复合风味, 则该产品命名为“芒果优格味饮料浓浆”。</p>	<p>以水、果葡糖浆为主要原料, 选择性添加果(蔬)或果(蔬)(浓缩)汁(浆)、食糖、炼乳、脱脂乳粉、番茄酱、柑橘囊胞、佛手、乌梅、桂圆干、麦芽糖、食用葡萄糖、食用盐、甘草粉、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、D-异抗坏血酸钠、L(+)-酒石酸、β-胡萝卜素、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、副干酪乳杆菌、果胶、黄原胶、焦糖色、亮蓝、六偏磷酸钠、柠檬黄、柠檬酸、柠檬酸钠、日落黄、乳酸、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、山梨糖醇液、羧甲基纤维素钠、甜菊糖苷、维生素 C、苋菜红、胭脂红、乙酰磺胺酸钾、诱惑红、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精。</p>

Q/EDM 0007S-2017

表 1 产品分类与命名规则 (续)

类别	产品命名规则	配料
花酿风味饮料系列	以“产品所呈花卉风味名称”+“花酿风味饮料”命名产品；示例：产品呈玫瑰风味，则该产品命名为“玫瑰花酿风味饮料”。	以水、果葡糖浆、白砂糖为主要原料，选择性添加桂花、菊花、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、果（蔬）（浓缩）汁（浆）、DL-苹果酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、果胶、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、胭脂虫红、食品用香精。
糖浆风味饮料及其浓浆系列	以“产品所呈风味名称”+“糖浆风味饮料浓浆”或“糖浆风味饮料”命名产品；示例：产品呈香草风味，则该产品命名为“香草糖浆风味饮料浓浆”或“香草糖浆风味饮料”。	以水、果葡糖浆和（或）山梨糖醇液为主要原料，选择性添加食糖、麦芽糖、食用葡萄糖、食用盐、水、花生酱、可可粉、炼乳、脱脂乳粉、蜂蜜、绿茶粉、麦芽粉、速溶咖啡粉、大豆油、植脂末、DL-苹果酸、β-胡萝卜素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、黄原胶、亮蓝、磷脂、柠檬黄、柠檬酸、日落黄、乳酸、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、维生素 C、维生素 E、苋菜红、诱惑红、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精。
魔芋风味饮料及其浓浆系列	以“以主导呈风味辅料名称”+“魔芋风味饮料”或“魔芋风味饮料浓浆”命名产品；示例：以主导呈风味辅料绿茶粉及其他配料制成的产品命名为“绿茶魔芋风味饮料浓浆”或“绿茶魔芋风味饮料”。	以水、食用葡萄糖、果葡糖浆、魔芋粉为主要原料，选择性添加椰纤果、红茶粉、绿茶粉、麦芽粉、速溶咖啡粉、维生素 C、亮蓝、氯化钾（其他功能）、柠檬黄、柠檬酸、柠檬酸钾、日落黄、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、食品用香精
注 1：表中维生素 C、维生素 E 用作抗氧化剂。 注 2：表中 β-胡萝卜素用作着色剂。		

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 白砂糖及食糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.2 果葡糖浆

应符合GB/T 20882及GB 15203的规定。

4.1.3 麦芽糖

应符合GB/T 20883及GB 15203的规定。

4.1.4 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880及GB 15203的规定。

4.1.5 水





Q/EDM 0007S-2017

应符合GB 5749的规定。

4.1.6 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.7 果蔬浓缩汁（浆）

应符合GB 17325的规定。

4.1.8 果蔬汁（浆）

具有该产品应有的外观，无正常视力可见的外来杂质；具有该产品应有的色泽；具有该产品应有的滋味及气味，无异味。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4.1.9 柑橘囊胞

应符合DB33/3006的规定。

4.1.10 红茶粉、绿茶粉、麦芽粉、速溶咖啡粉

应符合GB/T 29602的规定。

4.1.11 魔芋粉

应符合NY/T 494的规定。

4.1.12 草莓

应符合NY/T 444的规定。

4.1.13 木瓜

应符合NY/T 691的规定。

4.1.14 桑椹

应符合GB/T 29572的规定。

4.1.15 冬瓜

应符合NY/T 777的规定。

4.1.16 金桔片

应符合GB/T 33470的规定。

4.1.17 芒果丁

应符合NY/T 492的规定。

4.1.18 香柚

应符合NY/T 1265的规定。

4.1.19 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

4.1.20 芋头、猕猴桃

成熟度适中，清洁干燥，无病虫害，无霉变，无腐烂变质。具有该产品应有的外观，无正常视力可见的外来杂质；具有该产品应有的色泽；具有该产品应有的滋味及气味，无异味。污染物限量应符合 GB 2762的规定。农药残留应符合 GB 2763的规定。

4.1.21 番茄酱

应符合NY/T 956的规定。

4.1.22 桂花、菊花、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）

清洁干燥，无病虫害，无霉变，无腐烂变质。具有该产品应有的外观，无正常视力可见的外来杂质；具有该产品应有的色泽；具有该产品应有的滋味及气味，无异味。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4.1.23 乌梅、佛手、桂圆干

应符合《中华人民共和国药典》规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4.1.24 椰纤果



Q/EDM 0007S-2017

应符合NY/T 1522的规定。

- 4.1.25 脱脂乳粉
应符合GB 19644的规定。
- 4.1.26 炼乳
应符合GB 13102的规定。
- 4.1.27 花生酱
应符合QB/T 1733.4 及GB 19300的规定。
- 4.1.28 可可粉
应符合GB/T 20706的规定。
- 4.1.29 蜂蜜
应符合GB 14963的规定。
- 4.1.30 大豆油
应符合GB/T 1535的规定。
- 4.1.31 植脂末
应符合QB/T 4791的规定。
- 4.1.32 甘草粉
应符合GB/T 15691及GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.33 副干酪乳杆菌
应符合QB/T 4575的规定。
- 4.1.34 DL-苹果酸
应符合GB 25544的规定。
- 4.1.35 DL-苹果酸钠
应符合GB 30608的规定。
- 4.1.36 D-异抗坏血酸钠
应符合GB 1886.28的规定。
- 4.1.37 L(+)-酒石酸
应符合GB 25545的规定。
- 4.1.38 六偏磷酸钠
应符合GB 1886.4的规定。
- 4.1.39 柠檬酸
应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.40 柠檬酸钾
应符合GB 1886.74的规定。
- 4.1.41 柠檬酸钠
应符合GB 1886.25的规定。
- 4.1.42 乳酸
应符合GB 1886.173的规定。
- 4.1.43 果胶
应符合GB 25533的规定。
- 4.1.44 黄原胶
应符合GB 1886.41的规定。
- 4.1.45 卡拉胶
应符合GB 1886.169的规定。
- 4.1.46 羧甲基纤维素钠



Q/EDM 0007S-2017

应符合GB 1886.232的规定。

- 4.1.47 磷脂
应符合GB 28401的规定。
- 4.1.48 氯化钾
应符合GB 25585的规定。
- 4.1.49 维生素C
应符合GB 14754的规定。
- 4.1.50 维生素E
应符合GB 14756的规定。
- 4.1.51 蔗糖脂肪酸酯
应符合GB 1886.27的规定。
- 4.1.52 阿斯巴甜
应符合GB 1886.47的规定。
- 4.1.53 三氯蔗糖
应符合GB 25531的规定。
- 4.1.54 山梨糖醇液
应符合GB 1886.187的规定。
- 4.1.55 甜菊糖苷
应符合GB 8270的规定。
- 4.1.56 乙酰磺胺酸钾
应符合GB 25540的规定。
- 4.1.57 β -胡萝卜素
应符合GB 8821的规定。
- 4.1.58 焦糖色
应符合GB 1886.64的规定。
- 4.1.59 亮蓝
应符合GB 1886.217的规定。
- 4.1.60 柠檬黄
应符合GB 4481.1的规定。
- 4.1.61 日落黄
应符合GB 6227.1的规定。
- 4.1.62 苋菜红
应符合GB 4479.1的规定。
- 4.1.63 胭脂虫红
应符合SN/T 2360.9的规定。
- 4.1.64 胭脂红
应符合GB 1886.220的规定。
- 4.1.65 诱惑红
应符合GB 1886.222的规定。
- 4.1.66 山梨酸钾
应符合GB 1886.39的规定。
- 4.1.67 苯甲酸钠
应符合GB 1886.184的规定。
- 4.1.68 乳酸链球菌素

Q/EDM 0007S-2017

应符合GB 1886.231的规定。

4.1.69 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

4.2 感官指标

应符合表 2 的规定。

表 2 感官指标

项 目	要 求
组织状态	粘稠状均匀液体。允许含果蔬颗粒、纤维、整花或花瓣，允许有部分花蒂。糖浆风味饮料及其浓浆系列允许有部分结晶。魔芋风味饮料及其浓浆系列含凝胶块（粒）。
色泽	具有该产品应有的色泽。
滋味及气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异臭、无异味。
杂质	无正常视力可见的外来杂质。

4.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%）	≥ 20
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.05
^a 展青霉素/（μg/kg）	≤ 50
食品添加剂	应符合 GB 2760的规定
农药残留	应符合 GB 2763的规定

^a 仅适用于添加苹果或山楂浓缩汁或苹果汁或山楂汁的产品。

4.4 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	≤ 5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/g）	≤ 5	2	1	10
霉菌/（CFU/g）	≤ 10			
酵母/（CFU/g）	≤ 10			
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	符合GB 29921中饮料的规定			

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.21执行。

Q/EDM 0007S-2017



4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

在室温条件下，称取混合均匀的成品约80g，置于200mL无色透明的玻璃烧杯内，观察其外观、色泽是否符合标准，并用口品尝其滋味，用鼻嗅其气味。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法测定。

5.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法（平板计数法）测定。

5.3.3 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法测定。

5.3.4 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为：感官指标、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每年或停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。



6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

6.4.1 同一配方、同一规格、同一班次生产的产品为一批次。

6.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1kg（不小于 2 个最小包装单位，用于净含量检验的样本另计）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 4kg（不小于 8 个最小包装单位，用于净含量检验的样本另计）。

6.5 判定

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”；其余项目指标如有不合格，可用备检样本对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 的规定。添加阿斯巴甜之食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。产品呈两种及以上水果风味的可标示“复合风味饮料”。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 6543、GB 9683、GB 17762 的规定。

7.2.2 包装要求：内包装封口严密，不得透气。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁无污染、且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物质混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放，轻搬、防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须清洁干燥、有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物质共存放。

7.5 保质期

自生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，本产品保质期为 12 个月。

编制说明

香菇饮料是以干香菇和炮制黄精为原料或仅以干香菇为原料，经挑拣清洗、水煎煮提取，过滤，加入水（经过滤、反渗透）、焦糖糖浆、果葡糖浆、白砂糖、柠檬浓缩汁、柠檬香精中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成或经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的香菇饮料。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》等国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了香菇饮料的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌及酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

H N
河南福森食品饮料有限公司

Q B