



413694S-2018



河南简乐派饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0010S-2018

米酒风味饮料

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

河南简乐派饮品有限公司 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。

本标准由河南简乐派饮品有限公司提出。

本标准由河南简乐派饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：付俊峰。

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）、糯米醪糟、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、浓缩橙汁）其中的几种为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、赤砂糖、蜂蜜、冰糖、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、山楂香精、橙香精）中的几种，经混合、调配、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 糯米醪糟应符合 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、浓缩橙汁应符合 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 GB 13104 和 QB/T 2343.1 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.24 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.25 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.26 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、橙香精）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	液体或固液混合体	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
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的产品	≤	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		≤	20	GB 5009.185
注 1: a 展青霉素适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的产品。				
注 8: 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）、糯米醪糟、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、浓缩橙汁）其中的几种为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、赤砂糖、蜂蜜、冰糖、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、山楂香精、橙香精）中的几种，经混合、调配、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。

河南简乐派饮品有限公司

QB