



412097S-2018



漯河市怡滕食品饮料有限公司企业标准

Q/LYY 0003S-2018

风味饮料

2018-07-12 发布

2018-07-12 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》编写。

本标准由漯河市怡滕食品饮料有限公司提出并起草。

本标准附录 A 为本标准内容。

本标准代替 Q/LYY 0003S-2017，并做以下修订：

- 1、增加钙强化核桃风味饮料分类；
- 2、核桃风味饮料原料增加核桃酱。

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、核桃酱、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、碳酸钙、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。
- 2.1.16 核桃酱应符合 Q/SLJ 0001S，附录 A 的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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 | 具有该产品特有色泽，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，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。 |
| 性 状 | 液态 | |
| 气、滋味 | 具有该产品特有气滋味，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀 | |

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/kg | ≤ 0.6 | GB 5009.97 |
| 三氯蔗糖，g/kg | ≤ 0.25 | GB 22255 |
| 乙酰磺胺酸钾，g/kg | ≤ 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 钙 ^b ，mg/kg | 160~1350 | GB 5009.92 |
| 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，^b仅适用于钙强化核桃风味饮料的检验。

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: 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。 | | | | | | |
| *霉菌及酵母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

净含量及允许短缺量应符合 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。

2.7 其他要求

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 的规定要求; 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。

附录 A

04. 05. 02. 04

Q/SLJ

石家庄绿晶食品有限责任公司企业标准

Q/SLJ 0001S—2016

代替Q/SLJ 0001S—2013

果仁酱

备 案 号：131358S-2016

备案日期：2016年11月11日

有效日期：2019年11月10日



2016-9-28 发布

2016-9-28 实施

石家庄绿晶食品有限责任公司 发布

Q/SLJ 0001S-2016

果仁酱

1 范围

本标准规定了果仁酱的规范性引用文件、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于烘烤后的去皮或不去皮的核桃仁、腰果仁、榛子仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁、松子仁、碧根果仁、夏威夷果仁中的一种原料，添加或不添加花生仁、乳化剂（蒸饴单甘酯或酸甘油脂）、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠）中的一种或几种，经配料、研磨、灌装而制成的可直接食用，也可作为糖果、饮料、烘焙行业原料的酱状产品的生产、检验和销售。

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 1888.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 14187 包装容器纸桶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 15612 食品添加剂 蒸饴单甘酯酸甘油脂
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果和籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



Q/SLJ 0001S-2016

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令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

按添加辅料不同将产品分为：纯核桃酱、稳定型核桃酱、纯榛子酱、稳定型榛子酱、松仁酱、南瓜子酱、葵花籽酱、腰果酱、纯杏仁酱、杏仁核桃酱、花生核桃酱、碧根果酱、夏威夷果酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 烘烤后的去皮或不去皮的核桃仁、花生仁、腰果仁、榛子仁、松子仁、葵花籽仁、南瓜子仁、杏仁、碧根果仁、夏威夷果仁应具有相应品种应有的色泽、形态、气味、和滋味，无哈喇味，无霉变、无虫蛀并符合GB 19300（熟制坚果和籽类食品）、GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 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 |
|-------|-------------------------------------|---|
| 色泽 | 具有相应品种应有的色泽，色泽基本一致 | 取 50g 至于洁净烧杯中，放置明亮处用肉眼观察其色泽、组织状态、嗅其气味，品尝其滋味，放置明亮处用肉眼观察其有无杂质 |
| 组织状态 | 不流动的软膏状均匀膏体，允许有微量油脂析出，无裂纹，口感细腻，无蜡质感 | |
| 滋味、气味 | 具有相应品种应有的风味，无鱼腥味及其他异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

4.3 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 |
|-----|--------------------|---|
| 细度 | 98%以上样品通过 100 目标准筛 | 称取样品 100g 置于 1000ml 烧杯中，逐渐加水至 800ml 并不停搅拌，使样品呈乳油状态，然后全部倒入 100 目标准检验筛中过筛，用水冲洗烧杯并倒入标准检验筛中，直至筛中流出的水清为止，将筛中残渣移入预先干燥恒重的滤纸上，多余的水滤尽后，放入 105℃ 干燥箱内干燥 2h，取出置于干燥器内冷却 0.5h，称量，并重复干燥恒重。按下式计算： $X = \frac{m_1 - m_2}{m}$ |

Q/SLJ 0001S-2016

表2 理化指标(续)

| 项 目 | 指 标 | 检 验 方 法 |
|--|--------|--------------|
| 水分/(%) | ≤ 5.0 | GB 5009.3 |
| 灰分/(%) | ≤ 3.0 | GB 5009.4 |
| 蛋白质/(%) | ≥ 10 | GB 5009.5 |
| 脂肪/(%) | ≥ 40 | GB/T 5009.6 |
| 氰化物 ^a (以HCN计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB/T 5009.36 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) | ≤ 3 | GB/T 5009.37 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | ≤ 0.25 | GB/T 5009.37 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) | ≤ 5.0 | GB/T 18979 |
| 其他真菌毒素限量、污染物限量及农药最大残留量指标应符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。 | | |
| ^a 仅适用于添加杏仁的产品 | | |

4.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物指标

| 项 目 | 指 标 | | | | 检 验 方 法 |
|-----------|-------------------------|----|----|-----------------|------------|
| 大肠菌群 | 采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示) | | | | GB 4789.3 |
| | n | c | m | M | |
| | 5 | 2 | 10 | 10 ² | |
| 霉菌 | ≤ | 25 | | | GB 4789.15 |
| 致病菌(沙门氏菌) | 采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示) | | | | GB 4789.4 |
| | n | c | m | M | |
| | 5 | 0 | 0 | — | |

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。按JJF 1070的规定检测。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合GB 15612的规定;D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

5.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

Q/SLJ 0001S-2016

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一原料、同一生产周期、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

出厂检验时，每批次随机抽取 12 袋，总量不低于 1kg，5 袋做感官要求、理化指标的检验，其中 3 袋用于净含量的检验；5 袋做微生物指标的检验；另 2 袋留样备用。

7.2.2 检验项目

检验项目包括感官要求、水分、酸价、过氧化值、细度、脂肪、大肠菌群、净含量，其它项目做不定期抽检。

按本标准规定的方法由本厂质检部门检验合格，出具合格证明后方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 抽样方法和数量

型式检验时，从任一批产品中，随机抽取 14 袋，总量不低于 1.2kg，5 袋做感官要求、理化指标的检验，其中 3 袋用于净含量的检验；5 袋做微生物指标的检验；另 4 袋留样备用。

7.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.3.3 正常生产时要求每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 更改原料、关键工艺和设备有较大变化时；
- b) 产品长期停产超过 3 个月后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

7.4.2 检验结果中出现的不合格项目（微生物指标除外），可以对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检，复检合格则判为合格产品，若复检结果中有任一项指标不符合标准，则判定该产品为不合格品，微生物指标不合格则判为不合格品，不得复检。

7.4.3 在保质期内，供需双方对产品质量发生争议时，由双方协商解决或委托仲裁单位复检，以复检结果作为最终判定依据。

8 标识、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标识



Q/SLJ 0001S-2016

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。如含有花生制品应标明“花生制品，可能含有过敏源”，其他产品不用标注。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合相应的标准和有关法律、法规的规定。

8.2.2 运输包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 运输包装为纸桶，应符合 GB/T 14187 的规定。

8.3 贮存

产品常温贮存，仓库需保持阴凉、干燥、通风、避光，不得露天堆放。不得与潮湿、有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品或其它杂物混存。

8.4 运输

运输车辆应经常保持干燥、清洁。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀的物品混装运输。运输时防止挤压、曝晒、雨淋。搬运时轻拿轻放、严禁摔撞。

8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期为 12 个月。



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、核桃酱、椰子浆、乳粉、羧甲基纤维素钠、酪朊酸钠、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、碳酸钙、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指标严于国家标准 GB 7101。

漯河市怡滕食品饮料有限公司