



412448S-2018



商丘市茶中宝饮品有限公司企业标准

Q/SCZB 0001S-2018

风味饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

商丘市茶中宝饮品有限公司 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》编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由商丘市茶中宝饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：任秀云。

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、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以纯净水、白砂糖、冰糖、茶水提取液（绿茶水提取液、红茶水提取液）、核桃酱、乳粉、芒果原浆、浓缩山楂汁、浓缩雪梨汁、香蕉原浆、大枣原浆、浓缩水蜜桃汁、羧甲基纤维素钠、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、柠檬酸钠、食盐、柠檬酸、乳酸、食用香精（酸奶香精、牛奶香精、核桃香精、绿茶香精、红茶香精、芒果香精、山楂香精、雪梨香精、香蕉香精、大枣香精、水蜜桃香精）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、DL-苹果酸中的几种或多种为原料，经配料、过滤、灭菌、灌装、包装而成的风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。
- 2.1.2 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.3 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.4 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 食盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 食用香精（酸奶香精、牛奶香精、核桃香精、绿茶香精、红茶香精、芒果香精、山楂香精、雪梨香精、香蕉香精、大枣香精、水蜜桃香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.18 茶水提取液（绿茶水提取液、红茶水提取液）应符合 GB/T 21733 的规定。

2.1.19 核桃酱应符合 Q/DCSP0001S 的规定（见附录 A）。

2.1.20 浓缩液（芒果原浆、浓缩山楂汁、浓缩雪梨汁、香蕉原浆、大枣原浆、浓缩水蜜桃汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.21 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.23 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体	随机抽取样品 50mL，倒入无色烧杯中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、并嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有原料特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味	
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
pH 值	3.5~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物/(%)	≥ 3	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
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计）/(g/kg)	≤ 0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜/(g/kg)	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计）/(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾/(g/kg)	≤ 0.3	GB/T5009.140
柠檬黄/(g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红/(g/kg)	≤ 0.1	GB 5009.141
日落黄 / (g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35
a 展青霉素/ (μ g/ kg)	≤ 10	GB.5009.185
注 1：a 仅限于山楂风味饮料检测；		
注 2：相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占 GB2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 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 中的平板计数法
*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。
* 该项指标值严于食品安全国家标准。

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，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

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

Q/DCSP

山东东创食品有限公司企业标准

Q/DCSP 0001S-2017

核桃酱



2017-04-28 发布

2017-05-08 实施

山东东创食品有限公司 发布

Q/DCSP 0001S-2017

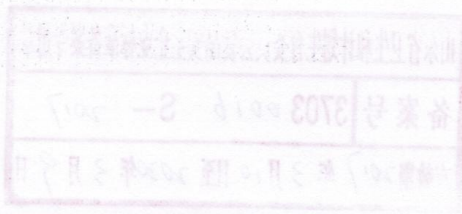
前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东东创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘照军、杨玉红。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



核桃酱

1 范围

本标准规定了核桃酱的要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准是适用于以核桃仁为原料，经烘炒、碾磨加工、包装工艺制成的核桃酱。

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，仅所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 2760 食品添加剂使用卫生标准
- 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 4789 食品卫生检验方法 微生物学部分
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 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 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 5509.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10164 核桃
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 5009.6 食品安全国家标准食品中脂肪的测定
- GB 5509.11 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素 B1 的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点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/T 20398 核桃坚果质量等级
- LY/T1922 核桃仁
- NY/T 958 花生酱
- LS/T 3220 芝麻酱
- 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》

3 技术要求

Q/DCSP 0001S-2017

3.1 原料要求

核桃仁应符合 GB 10164、LY/T1922 的规定。

3.2 生产工艺

原料→烘炒→碾磨加工→包装→检验→入库

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色泽	金黄色至褐黄色,色泽基本一致。
气味	具有浓郁的核桃香味,无苦涩味及其他异味。
形态	浓稠状酱体,允许有油脂析出。
组织	口感细腻,无颗粒感。
杂质	无外来可见杂物。

3.4 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
灰 分/(g/100g) ≤	3.5
蛋 白 质/(g/100g) ≥	10.5
脂 肪/(g/100g) ≥	40.0
酸价(以脂肪计)/(mg(KOH)/g) ≤	3.0
水 分/(g/100g) ≤	5.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5
黄曲霉毒素B ₁ /(ug/kg) ≤	5.0
粗 细 度 (%)	98%以上样品通过100目筛

3.5 微生物指标

应符合表3、表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g) ≤	30000
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	90
注:不作为即食类产品时,不执行此项。	

表4 致病菌指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均已/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	1000CFU/g
注:不作为即食类产品时,不执行此项。				

3.6 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规范。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽、形态、杂质

取 200g 样品倒入白瓷盘中，用目测法检验。

5.1.2 气味、滋味和组织

用嗅和尝的方法检验。

5.2 理化检验

5.2.1 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.4 酸价

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

5.2.5 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.6 过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

5.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.8 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.9 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 18979 规定的方法测定。

5.2.10 粗细度

称取样品 100g，置于 1000ml 烧瓶中，逐渐加水，不停搅拌，加水至 800ml，是核桃酱呈乳状液态，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℃干燥箱中干燥 2h，取出置于干燥器内冷却 0.5h，称量，并重复干燥至恒重。按式（1）计算：

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100 \quad (1)$$

式中：

X——粗细度，单位为百分数，%；

m₁——样品质量，单位为克，g；

m₂ 干燥至恒重的残渣质量，单位为克，g；



Q/DCSP 0001S-2017

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

5.3.3 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法检验。

5.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一种产品、同一班次，同一规格、同一条生产线生产的包装完好的产品为一组批。

6.2 抽样

按GB/T 2828.1规定的方法执行。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、粗细度、脂肪、酸价、过氧化值、标签、标志、包装。

6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合标准要求时，判为合格品。

6.4.2 微生物指标如有一项不符合标准要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验。复验后如仍不符合标准要求时，判为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用塑料包装袋，应符合GB 9683的规定。

7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为12个月。

有限公司

编制说明

风味饮料是以纯净水、白砂糖、冰糖、茶水提取液（绿茶水提取液、红茶水提取液）、核桃酱、乳粉、芒果原浆、浓缩山楂汁、浓缩雪梨汁、香蕉原浆、大枣原浆、浓缩水蜜桃汁、羧甲基纤维素钠、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、柠檬酸钠、食盐、柠檬酸、乳酸、食用香精（酸奶香精、牛奶香精、核桃香精、绿茶香精、红茶香精、芒果香精、山楂香精、雪梨香精、香蕉香精、大枣香精、水蜜桃香精）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、DL-苹果酸中的几种或多种为原料，经配料、过滤、灭菌、灌装、包装而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和 GB/T 10789《饮料通则》的有关规定，参照相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

商丘市茶中宝饮品有限公司