



412514S-2018



开封市一见钟情花生饮品有限公司企业标准

Q/KYH 0034S-2018

风味饮料

2018-08-16 发布

2018-08-16 实施

开封市一见钟情花生饮品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由开封市一见钟情花生饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尹建刚，刘富强。

本标准自发布之日起替代Q/KYH0034S-2016。

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、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、果汁（苹果汁、橙汁、桃汁、草莓汁、菠萝汁、芒果汁、山楂汁、葡萄汁、荔枝汁、蓝莓汁、枣汁、酸梅汁、柠檬汁）、可可粉、绿茶（水煮、提取）、乳粉、花生酱、核桃酱、杏仁粉、麦芽（粉碎）、香菇粉、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（苹果香精、橙味香精、桃味香精、草莓香精、菠萝香精、芒果香精、山楂香精、葡萄香精、荔枝香精、蓝莓香精、大枣香精、可乐香精、酸梅香精、茶香精、柠檬香精、酸奶香精、咖啡香精、木瓜香精、花生香精、核桃香精、麦芽香精、杏仁香精、牛奶香精、香菇香精）中的几种为原料，经调配、UHT瞬时灭菌、灌装包装而成的饮料。

2 分类

根据所用原料不同分为三大类分别为：果味饮料、乳味饮料、其他风味饮料。

2.1 果味饮料

根据原辅料不同分为15类产品分别为：苹果味饮料、橙味饮料、桃味饮料、草莓味饮料、菠萝味饮料、芒果味饮料、山楂味饮料、葡萄味饮料、荔枝味饮料、蓝莓味饮料、枣味饮料、酸梅味饮料、柠檬味饮料。

2.1.1 苹果味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、苹果汁、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、苹果香精为配料，经调配、灭菌、灌装而成的苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的饮料。

2.1.2 橙味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、橙汁、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、橙味香精为配料，经调配、灭菌、灌装而成橙汁含量 $\geq 2.5\%$ 的饮料。

2.1.3 桃味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、桃汁、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、桃味香精为配料，经调配、灭菌、灌装而成桃汁含量 $\geq 2.5\%$ 的饮料。

2.1.4 草莓味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、草莓汁、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、草莓香精为配料，经调配、灭菌、灌装而成草莓汁含量 $\geq 2.5\%$ 的饮料。

2.1.5 菠萝味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、菠萝汁、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、菠萝香精为配料，经调配、灭菌、灌装而成菠萝汁含量 $\geq 2.5\%$ 的饮料。

2.1.6 芒果味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、芒果汁、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、芒果香精为配料，经调配、灭菌、灌装而成芒果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的饮料。

2.1.7 山楂味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、山楂汁、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、山楂香精为配料，经调配、灭菌、灌装而成山楂汁含量 $\geq 2.5\%$ 的饮料。

2.1.8 葡萄味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、葡萄汁、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、葡萄香精为配料，经调配、灭菌、灌装而成葡萄汁含量 $\geq 2.5\%$ 的饮料。

2.1.9 荔枝味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、荔枝汁、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、荔枝香精为配料，经调配、灭菌、灌装而成荔枝汁含量 $\geq 2.5\%$ 的饮料。

2.1.10 蓝莓味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、蓝莓汁、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、蓝莓香精为配料，经调配、灭菌、灌装而成蓝莓汁含量 $\geq 2.5\%$ 的饮料。

2.1.11 枣味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、枣汁、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、大枣香精为配料，经调配、灭菌、灌装而成枣汁含量 $\geq 2.5\%$ 的饮料。

2.1.12 酸梅味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、酸梅汁、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸

钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、酸梅香精为配料,经调配、灭菌、灌装而成酸梅汁 $\geq 2.5\%$ 的饮料。

2.1.13 柠檬味饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、柠檬汁、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬香精为配料,经调配、灭菌、灌装而成柠檬汁含量 $\geq 2.5\%$ 的饮料。

2.2 乳味饮料

根据原辅料不同分为11类产品分别为:酸牛奶味饮料、苹果奶味饮料、草莓奶味饮料、芒果奶味饮料、橙奶味饮料、咖啡奶味饮料、枣奶味饮料、木瓜奶味饮料、奶茶味饮料、花生牛奶味饮料、核桃牛奶味饮料。

2.2.1 酸牛奶味饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、乳粉、白砂糖、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、山梨酸钾、酸奶香精为配料,经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.2.2 苹果奶味饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、乳粉、白砂糖、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、山梨酸钾、苹果香精为配料,经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.2.3 草莓奶味饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、乳粉、白砂糖、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、山梨酸钾、草莓香精为配料,经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.2.4 芒果奶味饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、乳粉、白砂糖、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、山梨酸钾、芒果香精为配料,经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.2.5 橙奶味饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、乳粉、白砂糖、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、山梨酸钾、橙味香精为配料,经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.2.6 咖啡奶味饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、乳粉、白砂糖、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、

山梨酸钾、咖啡香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.2.7 枣奶味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、乳粉、白砂糖、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、山梨酸钾、大枣香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.2.8 木瓜奶味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、乳粉、白砂糖、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、山梨酸钾、木瓜香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.2.9 奶茶味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、乳粉、白砂糖、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、山梨酸钾、茶香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.2.10 花生牛奶味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、花生酱、乳粉、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、牛奶香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.2.11 核桃牛奶味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、核桃酱、乳粉、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、牛奶香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.3 其他风味饮料

根据原辅料不同分为8类产品分别为：花生味饮料、核桃味饮料、麦香味饮料、杏仁味饮料、花生枣味饮料、花生咖啡味饮料、花生香菇味饮料、核桃香菇味饮料、可乐味饮料、茶味饮料。

2.3.1 花生味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、花生酱、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、花生香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.3.2 核桃味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、核桃酱、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、核桃香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.3.3 麦香味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、花生酱、麦芽（粉碎）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、麦芽香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.3.4 杏仁味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、杏仁粉、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、杏仁香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.3.5 花生枣味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、花生酱、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、大枣香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.3.6 花生咖啡味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、花生酱、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、咖啡香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.3.7 花生香菇味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、花生酱、香菇粉、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、香菇香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.3.8 核桃香菇味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、核桃酱、香菇粉、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、香菇香精为配料，经调配、均质、灭菌、灌装而成的饮料。

2.3.9 可乐味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、可可粉、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、可乐香精为配料，经调配、灭菌、灌装而成的饮料。

2.3.10 茶味饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、绿茶（水煮、提取）、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)】、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、茶香精为配料，经调配、灭菌、灌装而成的饮料。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 果汁（苹果汁、桃汁、草莓汁、菠萝汁、芒果汁、山楂汁、葡萄汁、荔枝汁、蓝莓汁、枣汁、酸梅汁、柠檬汁）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 3.1.2 橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.7 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.9 花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.11 食用香精（苹果香精、橙味香精、桃味香精、草莓香精、菠萝香精、芒果香精、山楂香精、葡萄香精、荔枝香精、蓝莓香精、大枣香精、可乐香精、酸梅香精、茶香精、柠檬香精、酸奶香精、咖啡香精、木瓜香精、花生香精、核桃香精、麦芽香精、杏仁香精、牛奶香精、香菇香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.12 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.14 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 3.1.15 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.17 麦芽应符合《中华人民共和国药典》2015版 一部的规定。
- 3.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.19 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.21 核桃酱应符合 Q/HBXF 0001 的规定（见附录A）。
- 3.1.22 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

3.2 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	均匀汁液	取样品一瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉

色泽	该产品应有的色泽	眼观察色泽及性状、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。
气味和滋味	具有水果味、奶香味或其他香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有果肉沉淀	

3.3 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
		果味	乳味	其他风味	
可溶性固形物20℃(按折光计法), %	≥	0.5			GB/T 12143
蛋白质, g/100g	≥	-	0.1	0.1	GB 5009.5
pH值(20℃)		3.5~6.5	3.5~6.5	5~8	GB/T 5750.4
总砷(以As计), mg/L	≤	0.2			GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.05			GB 5009.12
环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65			GB 5009.97
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.3			GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	0.4			GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤	0.3			GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6			GB 5009.263
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	10.0			GB 5009.185
氰化物 ^b (以氢氰酸计), mg/L	≤	0.05			GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ ^c , μg/L	≤	5			GB 5009.22
锡 ^d (以 Sn 计), mg/L	≤	150			GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤	20			GB 5009.13、 GB 5009.14、 GB 5009.90

注：a 仅适用于添加苹果汁、山楂汁的饮料，b 仅适用于添加杏仁粉的饮料，c 仅适用于花生酱的饮料，d 仅适用于金属罐装。

3.4 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: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》和JJF 1070的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括可溶性固形物、pH、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

04.05

Q/HBXF

河北徐府粮油有限公司企业标准

Q/HBXF 0001S-2016

坚果酱

备案号：131199S-2016

备案日期：2016年10月23日

有效日期：2019年10月22日



2016年10月08日发布

2016年10月08日实施

河北徐府粮油有限公司 发布



Q/HBXF 0001S-2016

前 言

本标准的编写格式符合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。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了地方标准标准QB/T 1733.4-2014《花生酱》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北徐府粮油有限公司提出。

本标准起草单位：河北徐府粮油有限公司、保定市食品药品监督检验所。

本标准主要起草人：李春飞、徐建军。

本标准于2016年10月08日由河北徐府粮油有限公司负责人徐建军批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2016年10月08日发布。

坚果酱

1 范围

本标准规定了坚果酱的分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

以核桃仁、脱苦杏仁、榛子仁其中一种为原料，经清理、烘烤或不烘烤（125~145℃；25~35分钟）、研磨、冷却再内包装、装箱而成的酱状食品。

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 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 4789.1 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 大肠菌群检验
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分测定
- 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 -2003 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LY/T 1922 核桃仁
- 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》

Q/HBXF 0001S-2016

3 产品分类

根据食用方法分为即食类和非即食类

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

4.1.2 脱苦杏仁、榛子仁应符合 GB 19300 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
	即食类	非即食类	
色泽	具有相应品种应有的色泽，均匀一致		待检样品打开包装取 50g 置于洁净透明烧瓶中，立即嗅其气味，品尝其滋味，在光线充足处观察其形态、色泽及是否有外来杂质等现象
组织状态	浓稠状酱体，允许有油脂析出，口感细腻，无颗粒感		
滋味、气味	具有相应品种应有的浓郁香气，无焦糊味及其他异味		
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
	即食类	非即食类	
蛋白质/(%)	≥	18.0	按 GB 5009.5 规定的方法测定，蛋白质换算系数为 6.25
水分/(%)	≤	1.5	GB 5009.3
灰分/(%)	≤	3.0	GB 5009.4
脂肪/(%)	≥	40.0	GB/T 5009.6-2003 中第二法
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	3.0	按第 6 章执行
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB/T 18979
氰化物*(以 HCN 计)/(mg/kg)	≤	30.0	GB/T 5009.48
其他污染物限量和真菌毒素限量指标应符合 GB 2762 和 GB 2761 的规定			
*仅适用于即食类和非即食类杏仁酱产品。			

4.4 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 ^b 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌 ^c	≤	25			GB 4789.15
大肠菌群 ^c	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^c	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

^b 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。
^c 仅适用于烘炒类工艺加工的熟制坚果与籽类即食类食品。

3.5 净含量

应符合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》的要求。按JJF1070规定的方法测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定

6 酸价、过氧化值检验方法

称取混合均匀的试样50g，置于250mL具塞锥形瓶中，50mL石油醚（沸程：30℃~60℃），放置过夜，用快速滤纸过滤后，减压回收溶剂，得到油脂供测定酸价、过氧化值用。按GB/T 5009.37规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

微生物指标的检验样品按GB 4789.1的规定执行。其他指标采取随机抽样的方法，小包装（100g/袋~250g/袋）每批产品随机抽取6袋；大包装（5kg/袋~25kg/袋）抽样数量2kg，分为6个独立包装，所抽取的样品分为2份，1份检验，1份留样备查。测量净含量时，抽样数量依据JJF1070中的《计量检验抽样方案》进行抽样检测。

7.2.2 检验项目

检验项目为标准中规定的感官要求、水分、酸价、大肠菌群（仅适用于即食类产品）、净含量。

7.2.3 经本单位质量检验部门检验合格，附合格证后方可出厂

7.3 型式检验

7.3 型式检验

7.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于2000个，抽样数量不得少于40个，抽取样品分成两份：一份检验，一份留样备查。微生物指标的检验样品按GB 4789.1的规定执行。

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 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产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。
- e) 产品投产前应进行型式检验。

7.4 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定时，判该批产品为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目进行复检，从该批次产品中加倍抽样。复检结果仍有一项不合格，判定该批次产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批次产品为不合格品，不得复检。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 预包装产品包装上标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 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》的规定。

8.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装用塑料袋应符合GB 9683规定，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

8.3 贮存

产品应该贮存在清洁干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的常温库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

8.4 运输

运输工具应保持清洁，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀的物品混运，运输及装卸时要轻拿轻放，严禁重压、挤压、雨淋。

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

风味饮料是以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、果汁（苹果汁、橙汁、桃汁、草莓汁、菠萝汁、芒果汁、山楂汁、葡萄汁、荔枝汁、蓝莓汁、枣汁、酸梅汁、柠檬汁）、可可粉、绿茶（水煮、提取）、乳粉、花生酱、核桃酱、杏仁粉、麦芽（粉碎）、香菇粉、白砂糖、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（苹果香精、橙味香精、桃味香精、草莓香精、菠萝香精、芒果香精、山楂香精、葡萄香精、荔枝香精、蓝莓香精、大枣香精、可乐香精、酸梅香精、茶香精、柠檬香精、酸奶香精、咖啡香精、木瓜香精、花生香精、核桃香精、麦芽香精、杏仁香精、牛奶香精、香菇香精）中的几种为原料，经调配、UHT瞬时灭菌、灌装包装而成的饮料。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/T 10789《饮料通则》、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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。



开封市一见钟情花生饮品有限公司