



412738S-2018



河南正吉饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0004S-2018

风味饮料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

河南正吉饮品有限公司 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。

本标准由河南正吉饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王占勇。

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、贮存等。

本标准适用于以核桃仁(或核桃粉)、花生(或花生酱)、绿豆(或绿豆粉)、红豆(或红豆粉)、薏米(或薏米粉)、米粉、杏仁(杏仁打浆)、大豆(或大豆粉)、黑芝麻(或黑芝麻酱)、椰浆、玉米(玉米打浆)、混合坚果干果粉(榛子、核桃、花生、巴旦木、开心果、红枣、枸杞混合磨粉)中的一种或多种,经熟化、研磨(或不研磨),加入生活饮用水(经过滤、反渗透处理)、白砂糖、果葡糖浆、食用盐,辅以添加羧甲基纤维素钠、单,双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用香精(核桃香精、花生香精、榛子香精、巴旦木香精、开心果香精、红枣香精、枸杞香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、奶味香精、椰子香精、玉米香精、薏米香精)中的几种,经溶解、过滤、调配、均质、灌装、杀菌加工而成的风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 核桃、核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 NY/T 958 的规定。
- 2.1.7 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 大豆粉应符合 GB/T 18738 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 红豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 薏米(或薏米粉)应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.15 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.17 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.18 玉米应符合 GB 13533 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 榛子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 巴木旦应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 开心果应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.24 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.25 米粉应符合 DBS 41/007 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.34 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.35 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36 环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.42 食用香精（核桃香精、花生香精、榛子香精、巴旦木香精、开心果香精、红枣香精、枸杞香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、奶味香精、椰子香精、玉米香精、薏米香精）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，均匀一致	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
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，久置允许有少量蛋白质沉淀和脂肪上浮	

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），%	≥	0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/kg	≥	0.1	GB/T 12456
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^b		阴性	GB/T5009.183
铜（以 Cu 计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锡*（以 Sn 计），mg/L	≤	150	GB 5009.16
铁*（以 Fe 计），mg/L	≤	15	GB 5009.90
锌*（以 Zn 计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
锌、铁、铜总和*，mg/L	≤	20	GB 5009.14、GB 5009.90、 GB 5009.13

备注：*为易拉罐产品检验项目。
^a 该项指标仅适用于杏仁风味饮饮料、果仁核桃风味饮料。 ^b 仅限于加入大豆(或大豆粉)的产品。
 防腐剂在混合使用时，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

2.4.1 非经商业无菌生产的产品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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789. 15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789. 15
*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					
a 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 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（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以核桃仁(或核桃粉)、花生(或花生酱)、绿豆(或绿豆粉)、红豆(或红豆粉)、薏米(或薏米粉)、米粉、杏仁(杏仁打浆)、大豆(或大豆粉)、黑芝麻(或黑芝麻酱)、椰浆、玉米(玉米打浆)、混合坚果干果粉(榛子、核桃、花生、巴旦木、开心果、红枣、枸杞混合磨粉)中的一种或多种,经熟化、研磨(或不研磨),加入生活饮用水(经过滤、反渗透处理)、白砂糖、果葡糖浆、食用盐,辅以添加羧甲基纤维素钠、单,双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用香精(核桃香精、花生香精、榛子香精、巴旦木香精、开心果香精、红枣香精、枸杞香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、奶味香精、椰子香精、玉米香精、薏米香精)中的几种,经溶解、过滤、调配、均质、灌装、杀菌加工而成的风味饮料。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 的要求。

河南正吉饮品有限公司

QB