



410264S-2019



信阳康一元生物科技有限公司企业标准

Q/XKY 0002S-2019

米露（风味饮料）

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

信阳康一元生物科技有限公司 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。

本标准由信阳康一元生物科技有限公司提出。

本标准由信阳康一元生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：唐战家、赵中良、张占标。

H N

Q B

米露（风味饮料）

1 范围

本标准规定了米露（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）、米酒或酒醪（大米经蒸煮、加甜酒曲发酵制成的酒醪）、浓缩果汁或果酱（浓缩梨汁或梨酱、浓缩草莓汁或草莓酱、浓缩石榴汁或石榴酱、浓缩樱桃汁或樱桃酱、浓缩葡萄汁或葡萄酱、浓缩蓝莓汁或蓝莓酱、浓缩山楂汁或山楂酱、浓缩橙汁或橙酱、浓缩枸杞汁或枸杞酱、浓缩红枣汁或红枣酱）其中的几种为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、赤砂糖、蜂蜜、葡萄干、枸杞、蓝莓、红枣、冰糖、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、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、果胶、食用香精（米酒香精、草莓香精、梨香精、蓝莓香精、石榴香精、葡萄香精、樱桃香精、红枣香精、枸杞香精、山楂香精、橙香精、蜂蜜香精）中的几种，经混合、调配、杀菌、灌装工序制成的酒精度 $\leq 0.5\%$ 的米露（风味饮料）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。

2.1.3 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.4 甜酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.5 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.6 浓缩枸杞汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.8 赤砂糖应符合 GB 13104 和 QB/T 2343.1 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.23 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.24 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.25 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.26 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.31 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.32 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 食用香精（米酒香精、草莓香精、枸杞香精、梨香精、蓝莓香精、石榴香精、蜂蜜香精、葡萄香精、樱桃香精、红枣香精、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、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		2.0~6.0	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山楂酱和浓缩山楂汁的产品。			
注 2: 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的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 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, /25mL	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 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 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、米酒或酒醪（大米经蒸煮、加甜酒曲发酵制成的酒醪）、浓缩果汁或果酱（浓缩梨汁或梨酱、浓缩草莓汁或草莓酱、浓缩石榴汁或石榴酱、浓缩樱桃汁或樱桃酱、浓缩葡萄汁或葡萄酱、浓缩蓝莓汁或蓝莓酱、浓缩山楂汁或山楂酱、浓缩橙汁或橙酱、浓缩枸杞汁或枸杞酱、浓缩红枣汁或红枣酱）其中的几种为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、赤砂糖、蜂蜜、葡萄干、枸杞、蓝莓、红枣、冰糖、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、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、果胶、食用香精（米酒香精、草莓香精、梨香精、蓝莓香精、石榴香精、葡萄香精、樱桃香精、红枣香精、枸杞香精、山楂香精、橙香精、蜂蜜香精）中的几种，经混合、调配、杀菌、灌装工序制成的酒精度 $\leq 0.5\%$ 的米露（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。

信阳康一元生物科技有限公司