



410688S-2019



济源市博牛饮品有限公司企业标准

Q/JBY 0015S-2019

谷物饮料

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

济源市博牛饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由济源市博牛饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王国平、赵学超。

H N

Q B

谷物饮料

1 范围

本标准规定了谷物饮料的分类、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以符合生活饮用水卫生标准的水为水源水,以 一种或几种粮食作物(红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生)为原料,经过烘焙、煮制、磨浆、过滤处理,加入白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、柠檬黄、食用香精(红豆香精、绿豆香精、玉米香精、黑芝麻香精、花生香精),经稀释、调配、过滤、均质、高温瞬时灭菌、灌装而制成的谷物饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑芝麻 应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB25566 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.19 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.20 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.178 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 红豆香精、绿豆香精、玉米香精、黑芝麻香精、花生香精应符合 GB30616 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		呈均匀细腻的乳浊液， 允许有少量沉淀、分层或弱凝胶现象	从样品中取出1瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	红豆汁饮料	棕红色，色泽均匀一致	
	绿豆汁饮料	黄绿色，色泽均匀一致	
	玉米汁饮料	乳黄色，色泽均匀一致	
	黑芝麻燕麦饮料	棕褐色，色泽均匀一致	
气味	红豆汁饮料	有红豆气味，无异味	
	绿豆汁饮料	有绿豆气味，无异味	
	玉米汁饮料	有玉米香气味，无异味	
	黑芝麻燕麦饮料	有黑芝麻和燕麦气味，无异味	
滋味	红豆汁饮料	具有红豆应有的滋味，滋味柔和适口	
	绿豆汁饮料	具有绿豆应有的滋味，滋味适口	
	玉米汁饮料	具有玉米应有的滋味，滋味柔和适口	
	黑芝麻燕麦饮料	具有黑芝麻和燕麦应有的滋味，滋味适口	
杂质	无肉眼可见外杂质		

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
总固形物/(g/100g)	≥	6.0 GB/T 12143
总膳食纤维/(g/100g)	≥	0.1 GB 5009.88
总磷酸盐/(以 PO_4^{3-} 计)/(g/kg)	≤	5.0 GB 5009.87
总酸(以一分子水柠檬酸计)/(g/100mL)	≤	0.1 GB/T 12456
总砷(以As计)/(mg/L)	≤	0.2 GB 5009.11
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤	0.5 GB 5009.28
铅(以Pb计)/(mg/L)	≤	0.05 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
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)/(g/kg)	≤	0.3 GB/T 5009.140
柠檬黄/(g/kg)	≤	0.015 GB 5009.35
黄曲霉毒素 B_1 /(μ g/kg)	≤	5.0 GB 5009.22

注：柠檬黄仅限绿豆汁、玉米汁饮料。

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
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
霉菌* / (CFU/mL) ≤			10		GB 4789. 15
酵母* / (CFU/mL) ≤			10		GB 4789. 15

注：*霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。

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 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：感官要求、净含量及允许短缺量、总固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

谷物饮料是以符合生活饮用水卫生标准的水为水源水,以一种或几种粮食作物(红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生)为原料,经过烘焙、煮制、磨浆、过滤处理,加入白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、柠檬黄、食用香精(红豆香精、绿豆香精、玉米香精、黑芝麻香精、花生香精),经稀释、调配、过滤、均质、高温瞬时灭菌、灌装而制成的谷物饮料。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》,制定此企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了谷物饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

济源市博牛饮品有限公司