



411043S-2019



济源市金鑫饮品有限公司企业标准

Q/JJX 0009S-2019

植物风味饮料

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

济源市金鑫饮品有限公司 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。

本标准由济源市金鑫饮品有限公司提出。

本标准由济源市金鑫饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：卫坤。

H N

Q B

植物风味饮料

1 范围

本标准规定了植物风味饮料的分类、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)中的一种或几种为主要原料,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、碳酸氢钠(小苏打)、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、乳酸链球菌素、六偏磷酸钠、食用香精(核桃香精、花生香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、鲜奶味香精、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(或杀菌、灌装)加工而成的植物风味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 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 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.7 红豆应符合 NY/T 599、DB21/T 590 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 绿豆应符合 GB/T 10462、DB21/T 590 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 薏米(薏米粉)应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黑芝麻应符合 GB/T 11761、DB21/T 590 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 米粉应符合 GB 2715 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.19 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.25 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.26 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28 食用香精（核桃香精、花生香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、鲜奶味香精、椰子香精、玉米香精、薏米香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 NY/T 958 的规定。
- 2.1.31 大豆粉应符合 GB/T 18738 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 红豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤	0.15	GB 5009.12
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶实验 ^b		阴性	GB/T5009.183
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铜（以 Cu 计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锡 ^c （以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
铁 ^c （以 Fe 计），mg/L	≤	15	GB 5009.90
锌 ^c （以 Zn 计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
锌、铁、铜总和 ^c ，mg/L	≤	20	GB 5009.14、GB 5009.90、 GB 5009.13
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
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
备注：：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 该项指标仅适用与加入杏仁、果仁植物风味饮料。			
b 仅限于加入大豆(大豆粉)的产品。			
C 为易拉罐产品检验项目。			

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	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

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）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

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)中的一种或几种为主要原料,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、碳酸氢钠(小苏打)、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、乳酸链球菌素、六偏磷酸钠、食用香精(核桃香精、花生香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、鲜奶味香精、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(或杀菌、灌装)加工而成的植物风味饮料。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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。

济源市金鑫饮品有限公司

QB