



410893S-2021



河南御生源健康产业有限公司企业标准

Q/HYSY 0003S-2021

风味饮料

2021-04-30 发布

2021-04-30 实施

河南御生源健康产业有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由河南御生源健康产业有限公司和新乡市食品监督所提出并起草。

本标准主要起草人：张华威、朱志方、王书生、吴小山。

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、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为原料，加入乳粉、浓缩果蔬汁或浆（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、芒果浆、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩枸杞汁、香蕉浆、木瓜浆、浓缩香蕉汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁中的一种或多种）、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、乳清蛋白粉、可可粉、咖啡粉、椰子油、植脂末（葡萄糖浆、乳清粉、磷酸氢二钾）、椰浆粉、核桃浆（核桃仁经浸泡、磨浆、过滤）、茶粉（乌龙茶、红茶、绿茶、白茶、黑茶中的一种或多种）、罗汉果（水煮、提取）、蒲公英（水煮、提取）、金银花（水煮、提取）、怀菊花（水煮、提取）、花生酱、黑芝麻酱、椰纤果、白砂糖、果葡糖浆、红糖、黑糖、冰糖、木糖醇、食用葡萄糖、食用盐、蜂蜜中的一种或多种，加入碳酸氢钠、磷酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、卡拉胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、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）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、dl-酒石酸、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红（仅用于果味饮料）、亮蓝（仅用于果味饮料）、焦糖色（仅用于果味饮料）、叶绿素铜钠盐中的一种或多种】、食品用香精（柠檬味香精、水蜜桃味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、葡萄味香精、苹果味香精、红枣味香精、西柚味香精、草莓味香精、木瓜味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、椰子味香精、荔枝味香精、玫瑰味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、绿茶香精、白茶香精、黑茶香精、蒲公英香精、罗汉果香精、金银花香精、金桔味香精、枸杞味香精、核桃味香精、花生味香精、黑芝麻味香精、酸奶味香精、牛奶味香精、猴头菇味香精、酸梅味香精、蜂蜜香精、巴旦木香精中的一种或多种）中的多种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口包装而制成的风味饮料。

产品按照原料不同可分为：风味饮料、果味饮料（果汁含量不低于 2.5%）、茶味饮料、乳味饮料、乳酸菌风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 浓缩果蔬汁或浆（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、芒果浆、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩枸杞汁、香蕉浆、木瓜浆、浓缩香蕉汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁）应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.4 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 Q/SHKJ 0005S 的规定，见附录 A。
- 2.1.5 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.6 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.7 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.8 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.9 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.10 椰浆粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 茶粉（乌龙茶、红茶、绿茶、白茶、黑茶）应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.13 罗汉果、蒲公英、金银花、怀菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.15 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.16 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.33 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.34 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.35 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.36 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.37 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.38 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.39 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.41 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.42 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.43 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.47 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.53 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.55 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.56 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.57 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.58 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.59 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.60 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.61 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.62 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.63 食品用香精（柠檬味香精、水蜜桃味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、葡萄味香精、苹果味香精、红枣味香精、西柚味香精、草莓味香精、木瓜味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、椰子味香精、荔枝味香精、玫瑰味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、绿茶香精、白茶香精、黑茶香精、蒲公英香精、罗汉果香精、金银花香精、金桔味香精、枸杞味香精、核桃味香精、花生味香精、黑芝麻味香精、酸奶味香精、牛奶味香精、猴头菇味香精、酸梅味香精、蜂蜜香精、巴旦木香精）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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.2	GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg (适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料)	≤ 20	GB 5009.185
锌, mg/kg (仅适用于添加葡萄糖酸锌的饮料)	3~20	GB 5009.14

钙, mg/kg (仅适用于添加葡萄糖酸钙的饮料)	160~1350	GB 5009.92
<p>注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>°仅适用于使用该食品添加剂的产品, 其中苋菜红、亮蓝仅适用于果味饮料。</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、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。</p>		

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 第二法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案编号：320256S-2020

备案日期：2020-02-18



Q/SHKJ

生合生物科技（扬州）有限公司企业标准

Q/SHKJ 0005S-2020

代替 Q/SHKJ 0005S-2017

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列

2020-01-09 发布

2020-02-19 实施

生合生物科技（扬州）有限公司发布

Q/SHKJ 0003S-2020

前 言

本标准代替 Q/SHKJ 0003S-2017《高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列》，主要在以下方面进行了修订：
——修改了命名规则及保质期。

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。

本标准贯彻执行了 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定，参照了 GB/T 21732《含乳饮料》。

本标准的试验方法均采用了相应的国家标准规定的方法。

本标准“铅（以 Pb 计）”指标（以稀释 5 倍计） $\leq 0.04\text{mg/L}$ ，严于 GB 7101 及 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》关于含乳饮料中铅（以 Pb 计） $\leq 0.05\text{mg/L}$ 的要求。

本标准由山生生物科技（扬州）有限公司提出、起草并修订。

本标准主要起草人：姜益军、何卫星、徐德丰、赖宁燕、杨镇华、王旭。

本标准 2017 年 06 月首次发布，2020 年 01 月第一次修订。

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列

1 范围

本标准规定了高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列的分类及命名规则、要求、食品生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、乳粉为主要原料，经溶解、杀菌、冷却、接种乳酸菌发酵剂、培养发酵，选择性添加白砂糖、乳清粉、乳清蛋白粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、酵母抽提物、食用葡萄糖、乳糖、食品工业用加工助剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、蛋白酶）、食品用香精、柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、乳酸、山梨酸钾、可溶性大豆多糖、乳酸链球菌素，再经调配、杀菌或不杀菌、灌装而成的食品加工用的高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列（以下简称产品）。

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。凡是注明日期的引用文件，仅注明日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，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/T 317 白砂糖
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 1886.226 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 19614 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20882 果葡糖浆
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB/T 21732 含乳饮料
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
 GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 QB 2301 食品添加剂 乳酸链球菌素
 QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
 中华人民共和国卫生部公告(2008)年第13号
 原卫生部 卫办监督发(2010)65号 《可用于食品菌种的名单》

3 分类及命名规则

3.1 产品按加工工艺不同分为相应的品种并命名。

3.1.1 经过杀菌处理的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（非活性）”或“非活性+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（非活菌型）”或“非活菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（杀菌型）”或“杀菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。

3.1.2 未经过杀菌处理的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（活性）”或“活性+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（活菌型）”或“活菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（未杀菌型）”或“未杀菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 及 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 乳酸菌发酵剂应符合 QB/T 4575 及原卫生部卫办监督发(2010)65号的规定。
- 4.1.5 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.7 食用葡萄糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.8 果葡糖浆应符合 GB 15203 及 GB/T 20882 的规定。
- 4.1.9 麦芽糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.10 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.11 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 4.1.12 蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

Q/SHKJ 0005S-2020

- 4.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.16 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 4.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.19 可溶性大豆多糖应符合中华人民共和国卫生部公告(2008年第13号)的规定。
- 4.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽,色泽均匀。
滋味和气味	酸甜适口,具有该产品特有的滋味、气味、无异味、无异味。
组织状态	呈均匀细腻的乳液液,允许有少量沉淀。
杂质	无正常视力可见外来异物。

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质, g/100g	≥ 3.0
可溶性固形物(以 20℃折光计), %	≥ 20
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.04
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定
*以稀释 5 倍计。	

4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表3 微生物指标

项 目	指 标	
	活性/活菌型/未杀菌型	非活性/非活菌型/杀菌型
菌落总数, CFU/mL	—	$n=5, c=2, m=10^2, M=10^4$
乳酸菌总数, CFU/mL 出厂 销售 \geq	1.0×10^7 按产品标签标注的乳酸菌数执行	—
大肠菌群	$n=5, c=2, m=1, M=10$	
霉菌, CFU/mL \leq	20	
酵母, CFU/mL \leq	20	
沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0/25\text{mL}$	
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	$n=5, c=1, m=100, M=1000$	

4.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

启开瓶盖, 首先嗅其气味、尝其滋味是否正常, 继而徐徐倾倒在洁净的烧杯或无色的玻璃杯内, 仔细观察其色泽及组织状态是否正常, 并观察有无杂质。

6.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.3 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

6.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.5 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.6 乳酸菌总数

Q/SHKJ 0005S-2020

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.7 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.8 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.9 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.10（平板计数法）规定的方法检验。

6.10 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品须经厂质检部门按本标准检验合格，并附合格证明后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包含：感官指标、净含量、蛋白质、可溶性固形物、大肠菌群、乳酸菌数、菌落总数。

7.2 型式检验

7.2.1 有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 原料来源、设备有较大变化时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 正常生产每6个月；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目为本标准除 4.1 以外规定的全部项目。

7.3 抽样与组批

7.3.1 以同一班次、同一生产线生产的同一规格、同一包装、同一品种的产品为一批。

7.3.2 出厂检验每批随机抽取不少于 8 个最小销售包装单位，总量不少于 4.0kg（测定净含量允差的样本另计），型式检验的样本从出厂检验合格的产品中随机抽取 8 个最小销售包装单位，总量不少于 4.0kg（测定净含量允差的样本另计）。

7.4 判定规则

检验项目中，所有检验项目符合本标准规定，判定该次型式检验结论为“合格”；微生物指标不合格，即判定该批产品为不合格产品，不得复检。其余指标如有不合格可在同批产品中加倍抽样复检，复检后仍有不合格项，则判定该批产品为不合格产品或该次型式检验结论为“不合格”。

8 标志、包装、运输、贮存

Q/SHKJ 0005S-2020

8.1 标志

产品包装标志应符合 GB 7718、GB28050 及 GB7101 的规定，并标示“建议使用前稀释倍数不应低于 5 倍”；产品的运输包装标志如下：产品名称、生产日期（批号）、保质期、厂名、厂址、净含量及符合 GB/T 191 规定的包装储运图示标志。

8.2 包装

产品内包装材料应符合食品卫生要求，运输包装材料应符合国家相关规定。

8.3 运输

非活性/非活菌型/杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻运输；活性/活菌型/未杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应冷冻运输。运输时防止日晒、雨淋、轻装轻卸、防止包装破损，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

8.4 贮存

8.4.1 非活性/非活菌型/杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻贮存；活性/活菌型/未杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应冷冻贮存。产品应贮存在阴凉、避光、通风阴凉处，不宜露天堆放，不得与有毒、有害物品混放，以免污染；产品应放置在距墙、距冷蒸管、距柱 0.5m 以外、距地面 0.1m 以上的托板上；码放高度不超过 2m。

9 保质期

在本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起，保质期应符合表 4 的要求。

表 4 产品保质期

贮存温度条件	产品保质期
-10℃及以下	12个月
0~10℃	9个月
常温	8个月

编制说明

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为原料，加入乳粉、浓缩果蔬汁或浆（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、芒果浆、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩枸杞汁、香蕉浆、木瓜浆、浓缩香蕉汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁中的一种或多种）、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、乳清蛋白粉、可可粉、咖啡粉、椰子油、植脂末（葡萄糖浆、乳清粉、磷酸氢二钾）、椰浆粉、核桃浆（核桃仁经浸泡、磨浆、过滤）、茶粉（乌龙茶、红茶、绿茶、白茶、黑茶中的一种或多种）、罗汉果（水煮、提取）、蒲公英（水煮、提取）、金银花（水煮、提取）、怀菊花（水煮、提取）、花生酱、黑芝麻酱、椰纤果、白砂糖、果葡糖浆、红糖、黑糖、冰糖、木糖醇、食用葡萄糖、食用盐、蜂蜜中的一种或多种，加入碳酸氢钠、磷酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、卡拉胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、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）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、dl-酒石酸、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红（仅用于果味饮料）、亮蓝（仅用于果味饮料）、焦糖色（仅用于果味饮料）、叶绿素铜钠盐中的一种或多种】、食品用香精（柠檬味香精、水蜜桃味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、葡萄味香精、苹果味香精、红枣味香精、西柚味香精、草莓味香精、木瓜味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、椰子味香精、荔枝味香精、玫瑰味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、绿茶香精、白茶香精、黑茶香精、蒲公英香精、罗汉果香精、金银花香精、金桔味香精、枸杞味香精、核桃味香精、花生味香精、黑芝麻味香精、酸奶奶味香精、牛奶味香精、猴头菇味香精、酸梅味香精、蜂蜜香精、巴旦木香精中的一种或多种）中的多种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口包装而制成的风味饮料。

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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。