



411746S-2021



河南润泽源食品有限公司企业标准

Q/HRS 0007S-2021

风味水饮料

2021-07-27 发布

2021-07-27 实施

河南润泽源食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南润泽源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张秀兰、程国旺。

H N
Q B

风味水饮料

1 范围

本标准规定了风味水饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）或纯净水为原料，加入植物酵素，加入或不加入碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、氯化钾、柠檬酸、食品用香精（柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、玫瑰香精、蓝莓香精、雪梨香精、黑加仑香精、荷叶香精、红牛香精、杂果香精、清凉薄荷香精、雪碧香精、菊花香精、竹叶香精中的一种或多种）中的一种或几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的风味水饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.3 植物酵素应符合 Q/JASW 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886. 2 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886. 37 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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
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
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
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
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品； b 仅适用于植物酵素中使用山楂、苹果的产品。		

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 中的平板计数法
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
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 生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案号: QB64/0078S-2020

Q/JASW

宁夏家安生物科技有限公司企业标准

Q/JASW 0001S—2020

植物酵素饮料

2020-03-24 发布

2020-03-24 实施

宁夏家安生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的卫生指标是参照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏家安生物科技有限公司提出。

本标准由宁夏家安生物科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：徐桂花、张子韬、魏宁霞。

本标准有效期五年。

植物酵素饮料

1 范围

本标准规定了植物酵素饮料的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以时令蔬菜、水果等为原料，经预处理、打浆、酶解、灭菌、接种发酵、后熟、分离过滤、调配、灌装、杀菌等工序制成的植物酵素饮料。

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。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 317 白砂糖
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB 12695 饮料企业良好生产规范
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 食品中致病菌限量
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于标准。

植物酵素

以时令蔬菜、水果等为原料，经预处理、打浆、酶解、灭菌、接种发酵、后熟、分离过滤、调配、灌装、杀菌等工序制成的植物酵素。

4 产品分类

产品分为以下两类：

Q/JASW 0001S—2020

- a) 植物酵素原汁;
b) 植物酵素饮料。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 生产用水应符合 GB 5749 标准要求, 并经净化处理。
5.1.2 白砂糖应符合 GB 317 要求。
5.1.3 时令蔬菜和水果应新鲜, 无污染、无腐烂变质, 并应符合相关标准要求。
5.1.4 其他辅料应符合相关标准要求。

5.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
	植物酵素原汁	植物酵素饮料
色 泽	具有植物酵素原汁应有的色泽, 色泽正常	具有植物酵素饮料应有的色泽, 色泽正常
滋味气味	具有植物酵素原汁应有的滋味与气味, 无异味	具有植物酵素饮料应有的滋味与气味, 无异味
组织状态	呈液态, 无外来杂质, 允许有果肉沉淀	呈液态, 无外来杂质, 允许有果肉沉淀

5.3 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	
	植物酵素原汁	植物酵素饮料
可溶性固形物 (20℃折光计), %	≥15.0	≥4.0
总酸 (以乳酸计), g/L	≥6.0	≥2.0
铅 (Pb), mg/L	≤0.5	≤0.05

5.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	
	植物酵素原汁	植物酵素饮料
菌落总数, cfu/mL	≤1000	≤100
大肠菌群, MPN/100mL	≤30	≤3

Q/JASW 0001S—2020

表 3 （续）

项 目	指 标	
	植物酵素原汁	植物酵素饮料
霉菌, cfu/mL	≤20	
酵母, cfu/mL	≤20	
致病菌	按GB 29921规定执行	

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

8 试验方法

- 8.1 感官检验:将样品倒入无色玻璃杯中迎光观察其色泽、外观及杂质,嗅其香气,品尝其滋味,检查有无异味。
8.2 可溶性固形物按 GB 12143 中规定方法检验。
8.3 总酸按 GB 12456 规定方法检验。
8.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
8.5 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
8.6 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定方法检验。
8.7 霉菌、酵母按 GB 4789.15 规定方法检验。
8.8 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

9 检验规则

- 9.1 以每个班次生产的同一种类的产品为一批,在每批产品中随机抽取其中 18 个最小包装(总量不少于 1000ml)进行检验。每批产品经检验合格后,附有合格证方可出厂。
9.2 检验分出厂检验和型式检验。
9.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、菌落总数、大肠菌群。
9.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次,在有下列情况之一时亦应随时进行:
a) 新产品投产时;
b) 正式生产后,原料、工艺有较大变化时;
c) 产品长期停产后恢复生产时;
d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
e) 国家质量监督机构提出要求时。
9.3 检验如有不合格项目,可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

Q/JASW 0001S—2020

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

标志应符合GB 7718和GB 28050 的规定。

10.2 包装

10.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

10.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

10.3 运输

运输车辆应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

10.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）或纯净水为原料，加入植物酵素，加入或不加入碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、氯化钾、柠檬酸、食品用香精（柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、玫瑰香精、蓝莓香精、雪梨香精、黑加仑香精、荷叶香精、红牛香精、杂果香精、清凉薄荷香精、雪碧香精、菊花香精、竹叶香精中的一种或多种）中的一种或几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的风味水饮料。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南润泽源食品有限公司