



413184S-2022



新乡市和丝露饮品有限公司企业标准

Q/XHY 0007S-2020

酸奶风味饮料

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

新乡市和丝露饮品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性标准。

本标准由新乡市和丝露饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张振广。

本标准自发布之日起代替 Q/XHY 0007S-2020（备案号：416135S-2020，发布日期 2020-8-28）

H N

Q B

酸奶风味饮料

1 范围

本标准规定了酸奶风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、活性炭、精滤、二级反渗透）为原料，添加发酵酸奶，添加黄桃浆、蓝莓浆、芒果浆、红枣浆、草莓浆、猕猴桃浆为原料，添加果葡糖浆、白砂糖、全脂奶粉、脱脂奶粉中的一种或几种，辅以食用盐、食品添加剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、山梨酸钾中的一种或几种】、酸奶香精，添加黄桃粒、椰果粒、西米、葡萄粒中的一种或多种，经调配、均质、高温灭菌、灌装、封口加工而成的酸奶风味饮料。

产品根据原料不同，分为：酸奶风味饮料、酸奶风味饮料（含黄桃粒）、酸奶风味饮料（含椰果粒）、酸奶风味饮料（含西米粒）、酸奶风味饮料（含葡萄粒）、酸奶风味饮料（含西米椰果粒）、酸奶风味饮料（含黄桃葡萄粒）、酸奶黄桃风味饮料、酸奶蓝莓风味饮料、酸奶芒果风味饮料、酸奶红枣风味饮料、酸奶草莓风味饮料、酸奶猕猴桃风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 酸奶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 发酵酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.20 黄桃粒、椰果粒、葡萄粒应符合 Q/XAS 0001S 的规定,见附录 A。
- 2.1.21 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.22 黄桃浆、蓝莓浆、芒果浆、红枣浆、草莓浆、猕猴桃浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 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和杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	乳白或果汁应有颜色、均匀一致	
气味、滋味	特有乳香的气、滋味, 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), %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~5.0	GB 5009.237 或 GB/T 5750.4
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), 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
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	≤	0.02	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.40	GB 5009.28
注: ^a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验; 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定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中的平板计数法
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
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。 *该项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 食品生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、pH 值、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。

H N

Q B

附录 A



410480S-2019



浚县爱贝利食品有限公司企业标准

Q/XAS 0001S-2019

水果罐头

2019-02-18 发布

2019-02-18 实施

浚县爱贝利食品有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由浚县爱贝利食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李永恒、魏爱兵。

H N

Q B

水果罐头

1 范围

本标准规定了水果罐头的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄中的一种为原料，经预处理、切粒或切块或打浆，加入生活饮用水、果葡糖浆、白砂糖、柠檬酸、抗坏血酸（维生素 C），经熬制或不熬制、包装、杀菌、冷却、加工而成的水果罐头。

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 黄桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.6 抗坏血酸（维生素C）应符合GB 14754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	具有产品应有的性状	取样品1份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜可口，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
固形物，%（不适用于水果浆罐头）	≥ 55	GB/T 10786
可溶性固形物，%	≥ 0.5	GB/T 12143

Q/XAS 0001S-2019

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (仅适用于苹果、山楂罐头)	≤	20	GB 5009.185
锡* (以 Sn 计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
*仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。			

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求, 检验方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、固形物 (不适用于水果浆罐头)、可溶性固形物、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

水果罐头是以黄桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄中的一种为原料，经预处理、切粒或切块或打浆，加入生活饮用水、果葡糖浆、白砂糖、柠檬酸、抗坏血酸（维生素C），经熬制或不熬制、包装、杀菌、冷却、加工而成的。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》有关规定，参照GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

本标准中抗坏血酸（维生素C）作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

浚县爱贝利食品有限公司

HN

QB

编制说明

酸奶风味饮料是以生活饮用水（经粗滤、活性炭、精滤、二级反渗透）为原料，添加发酵酸奶，添加黄桃浆、蓝莓浆、芒果浆、红枣浆、草莓浆、猕猴桃浆为原料，添加果葡糖浆、白砂糖、全脂奶粉、脱脂奶粉中的一种或几种，辅以食用盐、食品添加剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、山梨酸钾中的一种或几种】、酸奶香精，添加黄桃粒、椰果粒、西米、葡萄粒中的一种或多种，经调配、均质、高温灭菌、灌装、封口加工而成的酸奶风味饮料。

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/T 10789《饮料通则》和 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依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市和丝露饮品有限公司

QB