



413030 S-2022



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0077S-2022

风味饮料

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

辉县市中富饮品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由辉县市中富饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张兆晨、张长录、康永洲。

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。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入果葡糖浆、白砂糖、绿茶粉、速溶咖啡粉、枸杞粉、牡蛎肽、蛹虫草粉、人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）、玛咖粉中的一种或几种，添加柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、烟酸、肌醇（环己六醇）、牛磺酸、二氧化碳、食用香精（覆盆子味香精、石榴味香精、百香果味香精、绿茶味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、芒果味香精、凤梨味香精、血橙味香精、茴香味香精、混合水果味香精、生姜味香精、莓果味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、二甲基二碳酸盐（维果灵）、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红中的一种或几种，经调配、杀菌、混合充气（或不充气）、灌装、包装加工而成的含气或不含气风味饮料。

按照原料不同，分为：牛磺酸型维生素强化风味饮料（覆盆子石榴味）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（百香果绿茶味）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（百香果蓝莓味）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（百香果西柚味）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（百香果芒果味）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（百香果凤梨味）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（血橙茴香味）、混合水果味风味饮料、生姜味风味饮料、莓果味风味饮料。

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 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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.9 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。

2.1.10 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.11 人参粉中的人参（人工种植）应符合 GB/T 29602 和原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.12 蛹虫草粉中的蛹虫草应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号的规定。

2.1.13 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.14 绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.15 速溶咖啡粉、枸杞粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.16 牡蛎肽应符合 Q/ASMN 0006S 的规定，见附录 A。

2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.19 二甲基二碳酸盐（维果灵）应符合 GB 1886.68 的规定。

2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.23 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.24 食用香精（覆盆子味香精、石榴味香精、百香果味香精、绿茶味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、芒果味香精、凤梨味香精、血橙味香精、茴香味香精、混合水果味香精、生姜味香精、莓果味香精）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	均匀状液体	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	透明，具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味；酸甜可口，滋味柔和，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法），% ≥	0.5	GB/T 12143
总酸（以无水柠檬酸计），g/100mL ≥	0.01	GB 12456
pH值	2.6-4.6	GB/T 5750.4
^a 二氧化碳气容量（20℃），倍 ≥	0.90	GB/T 10792
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.3	GB 5009.12
^b 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg ≤	0.3	GB/T 5009.140
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
^b 柠檬黄，g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
^b 亮蓝，g/kg ≤	0.02	GB 5009.35

^b 诱惑红, g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
^c 肌醇, mg/kg		60~120	GB 5009.270
^c 烟酸, mg/kg		3~18	GB 5009.89
^c 牛磺酸, g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
^b 磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

注: ^a仅适用于含气产品。

^b仅适用于添加该食品添加剂的产品。

^c仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占其在GB 2760中规定的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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品件数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值;

*霉菌、酵母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 生产加工过程的卫生要求

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; 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、总酸、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:

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案号: 3420202542S

备案生效日期: 2020年07月01日

Q/ASMN

安徽盛美诺生物技术有限公司食品安全企业标准

Q/ASMN 0006S—2020

牡蛎肽
(牡蛎提取物)

安徽省卫生健康委员会



2020-06-20 发布

2020-06-30 实施

安徽盛美诺生物技术有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准，行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施结果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》规定及GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的规定，参照 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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，比较GB 31645 并《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》，结合本公司产品特性的实际情况进行编写。

本标准由安徽盛美诺生物技术有限公司提出并起草并负责解释。

本标准的主要起草人：赵娟。

本标准于2020年06月20日首次发布。

本标准有效期3年。



牡蛎肽（牡蛎提取物）

1 范围

本标准规定了牡蛎肽（牡蛎提取物）的定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标识、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售等环节。

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/T 191	包装储运图示标志
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 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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产品制品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB/T 26940	牡蛎干
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29215	食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则



Q/ASMN 0006S—2020

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义

牡蛎肽是以牡蛎干或冻鲜牡蛎肉为主要原料，经粉碎、酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺加工制成的粉末或颗粒状产品，也可叫牡蛎提取物。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 牡蛎干或冻鲜牡蛎肉：应符合 GB/T 26940 和 GB 10136 的要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 活性炭：应符合 GB 29215 的要求。

4.1.4 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	浅褐色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来异物	

4.3 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	
蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	50.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计）， g/100g	≥	40.0	GB/T 22729
水分， g/100g	≤	7.0	GB 5009.3
灰分， g/100g	≤	10.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定

Q/ASMN 0006S—2020

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5
		GB 5009.11
		GB 5009.17

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g	≤	25			GB 4789.15
酵母，CFU/g	≤	25			GB 4789.15

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求



应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批次产品取样量不少于 5 个独立包装，总量不少有 400g，所取样品一部分用于感官检查和理化指标检验，一部分用于微生物指标检验，200g 用于留样。

7.3 出厂检验

应由品控部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。出厂检验的项目包括：感官要求、净含量、蛋白质、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投产前；
- b) 原材料、工艺有较大变化或更换主要设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合本标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标识、包装、运输、贮存

8.1 标签标识

产品标签应符合 GB 7718、GB28050 及其它相关法规的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

产品内包材质为塑料复合膜，外包装材料为铝塑复合膜，包装材料应 GB/T 28118 的要求，运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无污染源；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为36个月。



编制说明

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入果葡糖浆、白砂糖、绿茶粉、速溶咖啡粉、枸杞粉、牡蛎肽、蛹虫草粉、人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）、玛咖粉中的一种或几种，添加柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、烟酸、肌醇（环己六醇）、牛磺酸、二氧化碳、食用香精（覆盆子味香精、石榴味香精、百香果味香精、绿茶味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、芒果味香精、凤梨味香精、血橙味香精、茴香味香精、混合水果味香精、生姜味香精、莓果味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、二甲基二碳酸盐（维果灵）、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红中的一种或几种，经调配、杀菌、混合充气（或不充气）、灌装、包装加工而成的含气或不含气风味饮料。

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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

辉县中富饮品有限公司