



413042S-2022



郑州天汇园食品有限公司企业标准

Q/ZTHY 0003S-2022

谷物饮料

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

郑州天汇园食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州天汇园食品有限公司提出。

本标准由郑州天汇园食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张勇、潘柳川。

H N
Q B

谷物饮料

1 范围

本标准规定了谷物饮料的分类、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、反渗透）为主要原料，添加玉米粒、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、大豆粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、全麦粉、大米粉、黑米粉中的一种或几种，辅以山药粉、黑芝麻酱、花生酱、椰浆、坚果仁酱（核桃、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、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、柠檬黄、山梨酸钾、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、黑豆香精、燕麦香精、黑芝麻香精、鲜奶味香精、椰子香精、玉米香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤或不过滤、均质或不均质、灌装、杀菌、包装加工而成的谷物饮料。

产品按照原料不同可分为：单一谷物饮料、复合谷物饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 玉米粒、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、大豆粉、燕麦粉、高粱粉、黑麦粉、全麦粉、大米粉、黑米粉、应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦胚芽粉应符合 GB 2715 和 LS/T 3210 的规定。

2.1.4 山药粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.5 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.6 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.7 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。

2.1.8 坚果仁酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.13 单，双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。

2.1.14 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.16 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.22 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	呈均匀细腻的乳浊液，允许有少量沉淀、分层或弱凝胶现象	从样品中取出 1 瓶，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	
总膳食纤维，g/100g	≥	0.1	GB 5009.88
总磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
铅* （以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35

氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
锡 ^c （以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14和GB 5009.90
脲酶试验（适用于以大豆粉为原料的产品检验）		阴性	GB/T 5009.183
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注 1：a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 注 2 b 该指标仅适用于添加杏仁的产品。 注 3： c 该指标仅适用金属罐装产品。 同一功能的食品添加剂(防腐剂)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平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
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。					

2.5 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。

3 检验规则

出厂检验项目包括：感官要求、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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透）为主要原料，添加玉米粒、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、大豆粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、全麦粉、大米粉、黑米粉中的一种或几种，辅以山药粉、黑芝麻酱、花生酱、椰浆、坚果仁酱（核桃、葵花子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、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、柠檬黄、山梨酸钾、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、黑豆香精、燕麦香精、黑芝麻香精、鲜奶味香精、椰子香精、玉米香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤或不过滤、均质或不均质、灌装、杀菌、包装加工而成的谷物饮料。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。

郑州天汇园食品有限公司