



413478S-2022



河南栗子园食品饮料有限公司企业标准

Q/HLS 0019S-2022

果味饮料

2022-12-29 发布

2022-12-29 实施

河南栗子园食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由河南栗子园食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫文娜。

本标准自发布实施日起替代 Q/HLS0019S—2022 (备案号 414998S-2020)。

H N

Q B

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）为原料、加入白砂糖、果葡糖浆、乳清发酵液（水、乳清粉、乳清蛋白粉、瑞士乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种）、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸锌、氯化钾、谷氨酸钠、三氯蔗糖（蔗糖素）、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、DL-苹果酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、食用香精（柠檬香精、苹果香精、桃味香精、芒果香精、荔枝香精、梨香精、菠萝香精、橙味香精、草莓香精、哈密瓜香精、猕猴桃香精、白兰瓜香精、青梅香精、樱桃香精、葡萄香精、水果香精、乳酸香精、百香果香精中的一种或几种）中的一种或几种，经杀菌、调配、搅拌、灌装或者调配、搅拌、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

根据添加原辅料的不同，分为柠檬味饮料、芒果味饮料、桃味饮料、荔枝味饮料、苹果味饮料、梨味饮料、菠萝味饮料、橙味饮料、草莓味饮料、哈密瓜味饮料、白兰瓜味饮料、猕猴桃味饮料、葡萄味饮料、青梅味饮料、樱桃味饮料、百香果味饮料、葡萄糖果味饮料、乳酸菌发酵果味饮料（杀菌型）、乳酸菌发酵桃味饮料（杀菌型）、乳酸菌发酵苹果味饮料（杀菌型）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.2 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.9 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.21 食用香精（柠檬香精、苹果香精、桃味香精、芒果香精、荔枝香精、雪梨香精、菠萝香精、橙味香精、草莓香精、白兰瓜香精、葡萄香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、水果香精、青梅香精、乳酸香精、百香果香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.24 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.27 乳清发酵液应符合 Q/ZJYH0005S 的规定，见附录 A
- 2.1.28 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.29 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取约 50mL 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察状态、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋味、气味	具有该产品特有的香味，无异味	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

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
总酸(以一分子柠檬酸计), g/100mL	≥	0.05	GB 12456
pH 值		3.0~4.5	GB 5009.237
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
磷酸盐 ^c (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^c , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278 或 SN/T 3855
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) ^c , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖(蔗糖素) ^c , g/kg	≤	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) ^c (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(阿斯巴甜) ^c , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锌 ^a (以Zn计), mg/kg		3-20	GB 5009.14
<p>a 只适用于添加了该营养强化剂的产品</p> <p>b 只适用于添加了浓缩苹果汁的产品</p> <p>c 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB2760中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	GB4789.3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。					

*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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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；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

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、总酸、pH 值、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：33050035S-2018

备案日期：2018-03-08



Q/ZJYH

浙江益弘食品有限公司企业标准

Q/ZJYH0005S-2018

乳清发酵液

(风味饮料)



2018-01-31 发布

2018-02-28 实施

浙江益弘食品有限公司 发布

前 言

本标准格式符合 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 GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定，部分参考了 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》。
本标准的试验方法均采用了相应的国家标准的规定。
本标准“铅（以Pb计）”指标 $\leq 0.2\text{mg/L}$ ，严于 GB 7101 及 GB2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》关于其他饮料类铅（以Pb计） $\leq 0.3\text{mg/L}$ 的要求。
本标准起草单位：浙江益弘食品有限公司。
本标准主要起草人：黄孙科 吴丽娇。
本标准为首次制定。

乳清发酵液（风味饮料）

1 范围

本标准规定了乳清发酵液（风味饮料）的要求、食品生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以乳清粉或乳清蛋白粉为主要原料，选择性添加乳酸菌发酵剂、葡萄糖、乳糖、乳糖、白砂糖、果葡糖浆、乳酸、食品用香精、食品工业用加工助剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液），经溶解、杀菌、冷切、接种、培养发酵、离心（过滤）或不离心（过滤）、调配、均质、杀菌前灌装或杀菌后灌装而成的乳清发酵液（风味饮料）。

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/T 317 白砂糖
 GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 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 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 饮料企业良好生产规范
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 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 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 食品中致病菌限量
 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/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令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》
 卫办监督发〔2010〕65号文件《可用于食品的菌种名单》

Q/ZJYH0005S-2018

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 乳清粉、乳蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.3 乳糖应符合 GB 5495 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.5 乳粉应符合 GB 19614 的规定。
- 3.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.8 乳酸菌应符合卫办监督发（2010）65 号文件（可用于食品的菌种名单）的规定，并符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.10 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 3.1.11 其他食品原辅料应符合相应的食品安全要求。

3.2 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
色泽	呈浅黄色至黄绿色
滋味	具有本产品特有滋味，无异味
性状	透明或半透明液体，无肉眼可见外来杂质

3.3 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
可溶性固形物，%	≥ 5
铅（以 Pb 计），mg/l	≤ 0.2
真菌毒素限量	符合 GB2761 规定
其他污染物限量	符合 GB2762 规定
农药残留限量	符合 GB2763 规定

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标
菌落总数，CFU/ml	$n=5, c=2, m=10^2, M=10^4$
大肠菌群，CFU/ml	$n=5, c=2, m=1, M=10$
酵母数，CFU/ml	≤ 20
霉菌数，CFU/ml	≤ 20
沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0/25ml$
金黄色葡萄球菌，CFU/ml	$n=5, c=1, m=10^2, M=10^3$

3.5 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的食品安全要求，食品添加剂的品种和使用量应符合 GB

2760 的规定。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号令执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

用目测，鼻嗅，口尝的方法进行。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.3 真菌毒素限量

按 GB2761 规定的方法测定。

5.2.4 其他污染物限量

按 GB2762 规定的方法测定。

5.2.5 农药残留限量

按 GB2763 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 酵母数

按 GB4789.15 规定的方法检验。

5.3.4 霉菌数

按 GB4789.15 规定的方法检验。

5.3.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证明后方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a) 新产品试制鉴定；

Q/ZJYH0005S-2018

- b) 正式生产时, 如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构的提出要求时。
- e) 新生产一年以上恢复生产时。
- 6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。
- 6.3 组批
同一批原料, 同一班次、同一品种、同一生产线、同一规格、同一包装的产品为一批。
- 6.4 抽样方法和抽样数量
出厂检验每批随机抽取 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)。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)。
- 6.5 判定规则
- 6.5.1 全部指标检验符合本标准要求, 判该批产品为合格。
- 6.5.2 微生物指标不符合本标准时, 判定该批产品为不合格品, 不得复检。除上述微生物指标外, 其他指标检验结果如不符合本标准时, 对不合格指标从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果仍不合格, 判定该批为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》, 产品营养标签应符合 GB 28050《预包装食品营养标签通则》的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生, 产品严禁与有毒、有害、有污染、有异味的物品混运, 搬运时应轻拿轻放, 运输中应避免暴晒、雨淋, 严禁摔撞。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、阴凉、干燥的仓库内, 并应离地 20cm、离墙 30cm、不得与有毒有害、有污染、有异味的物品混贮一室, 并掌握先进先出的原则。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期为不低于 6 个月。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）为原料、加入白砂糖、果葡糖浆、乳清发酵液（水、乳清粉、乳清蛋白粉、瑞士乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种）、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸锌、氯化钾、谷氨酸钠、三氯蔗糖（蔗糖素）、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、DL-苹果酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、食用香精（柠檬香精、苹果香精、桃味香精、芒果香精、荔枝香精、梨香精、菠萝香精、橙味香精、草莓香精、哈密瓜香精、猕猴桃香精、白兰瓜香精、青梅香精、樱桃香精、葡萄香精、水果香精、乳酸香精、百香果香精中的一种或几种）中的一种或几种，经杀菌、调配、搅拌、灌装或者调配、搅拌、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。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》指定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

维生素C作为抗氧化剂使用。

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。

河南栗子园食品饮料有限公司