



411266S-2022



商丘市冠领食品有限公司企业标准

Q/SGS 0002S-2022

风味饮料浓浆

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

商丘市冠领食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性文件。

本标准由商丘市冠领食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市冠领食品有限公司。

本标准适用于：商丘市冠领食品有限公司、商丘市冠领食品有限公司梁园区分公司。

本标准主要起草人：苑玉娟、曹白雪、丁杰。

本标准自发布实施日起替代Q/SGS 0002S-2022(备案号：410708S-2022)。

H N

Q B

风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透）、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、苹果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、柠檬汁、桃浓缩汁、金桔汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、柠檬原浆、柠檬浓缩汁、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、蜂蜜中的几种为原料，添加碳酸氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、可可粉、食用玉米淀粉、植物油（大豆油）、食用盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、纽甜、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯中的几种，添加或不添加食用色素【诱惑红、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（普通法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（加氢生产）（仅限果味饮料浓浆）、日落黄、柠檬黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、 β -胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种】、添加食用香精（可乐香精、焦糖香精、蜂蜜香精、咖啡香精、酸梅香精、山楂香精、乌龙茶香精、绿茶香精、红茶香精、红牛香精、柳橙香精、巧克力香精、提拉米苏香精、酸奶香精、蓝柑香精、甘蔗香精、乳酸香精、青柠香精、水蜜桃香精、金桔香精、芒果香精、草莓香精、黄桃香精、哈密瓜香精、葡萄香精、香蕉香精、咸蛋黄香精、白糖香精、咖啡香精、凉茶香精、苹果香精、桂花香精、香草香精、香茅香精、玫瑰香精、柠檬香精、薄荷香精、奇异果香精、猕猴桃香精、菠萝香精、凤梨香精、啤酒香精、栀子花香精、百香果香精、红西柚香精、青瓜香精、荔枝香精、椰子香精、接骨木香精、生姜香精、巧克力香精、青提香精、西瓜香精、爆米花香精、蔗糖香精、斑斓香精、车厘子香精、刺梨香精、油柑香精、黄皮香精、陈皮香精、橄榄香精、大白兔奶糖香精、鲜奶香精、浓奶香精、香茅提取液、樱花香精、坚果香精、榛果香精、威士忌香精、白酒香精、甜酒香精、桂皮香精、八角香精、话梅香精、青梅香精、茴香香精、朗姆酒香精、青柠檬香精、橘皮香精、玉桂香精、肉桂香精、开心果香精、枫糖香精、黑啤香精、核桃香精、布朗尼香精、黑糖香精、黑醋栗香精、烤布蕾香精、布蕾香精、红枣香精、杏香精、茴香香精、桂子油香精中的一种或几种）、高浓缩克菲尔发酵原液【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种）、添加剂（柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、食用香精、山梨酸钾）】中的几种，经调配、过滤、高温杀菌后灌装（或灌装后高温杀菌）、包装而制成的风味饮料浓浆，其中果味饮料浓浆稀释后果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。本产品应稀释 6~10 倍或以上后饮用。

根据原料不同可分为：可乐风味饮料浓浆、提拉米苏风味饮料浓浆、蜂蜜风味饮料浓浆、焦糖咖啡风味饮料浓浆、焦糖风味饮料浓浆、蓝柑风味饮料浓浆、柳橙风味饮料浓浆、红牛风味饮料浓浆、红茶风味饮料浓浆、绿茶风味饮料浓浆、乌龙茶风味饮料浓浆、酸梅风味饮料浓浆、山楂风味饮料浓浆、咖啡风味饮料浓浆、凉茶风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、甘蔗风味饮料浓浆、乳酸菌风味饮料浓浆

(非活菌型)、青柠乳酸菌风味饮料浓浆(非活菌型)、水蜜桃乳酸菌风味饮料浓浆(非活菌型)、青金桔乳酸菌风味饮料浓浆(非活菌型)、芒果乳酸菌风味饮料浓浆(非活菌型)、草莓乳酸菌风味饮料浓浆(非活菌型)、香蕉乳酸菌风味饮料浓浆(非活菌型)、黄桃乳酸菌风味饮料浓浆(非活菌型)、苹果乳酸菌风味饮料浓浆(非活菌型)、葡萄乳酸菌风味饮料浓浆(非活菌型)、哈密瓜乳酸菌风味饮料浓浆(非活菌型)、咸蛋黄风味饮料浓浆、果糖风味饮料浓浆、果葡糖浆风味饮料浓浆、香草风味饮料浓浆、玫瑰风味饮料浓浆、黑糖风味饮料浓浆、石榴风味饮料浓浆、草莓风味饮料浓浆、柠檬风味饮料浓浆、薄荷风味饮料浓浆、奇异果风味饮料浓浆、猕猴桃风味饮料浓浆、菠萝啤酒风味饮料浓浆、栀子花风味饮料浓浆、桂花风味饮料浓浆、百香果风味饮料浓浆、红西柚风味饮料浓浆、青瓜风味饮料浓浆、荔枝风味饮料浓浆、椰子风味饮料浓浆、接骨木花风味饮料浓浆、紫罗兰风味饮料浓浆、杏仁风味饮料浓浆、黑莓风味饮料浓浆、白桃风味饮料浓浆、黄桃风味饮料浓浆、水蜜桃风味饮料浓浆、抹茶风味饮料浓浆、杨梅风味饮料浓浆、薰衣草风味饮料浓浆、芒果风味饮料浓浆、蓝莓风味饮料浓浆、生姜风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、葡萄风味饮料浓浆、青提风味饮料浓浆、西瓜风味饮料浓浆、爆米花风味饮料浓浆、蔗糖风味饮料浓浆、斑斓叶风味饮料浓浆、刺梨风味饮料浓浆、油柑风味饮料浓浆、凤梨风味饮料浓浆、黄皮风味饮料浓浆、橄榄风味饮料浓浆、奶糖风味饮料浓浆、香茅风味饮料浓浆、樱花风味饮料浓浆、冰糖风味饮料浓浆、坚果风味饮料浓浆、榛子风味饮料浓浆、榛果风味饮料浓浆、海盐话梅风味饮料浓浆、野格风味饮料浓浆、青梅风味饮料浓浆、茴香风味饮料浓浆、朗姆酒风味饮料浓浆、青柠风味饮料浓浆、青柠檬风味饮料浓浆、海盐焦糖风味饮料浓浆、橘皮风味饮料浓浆、玉桂风味饮料浓浆、海盐开心果风味饮料浓浆、枫糖风味饮料浓浆、黑啤风味饮料浓浆、核桃布朗尼风味饮料浓浆、肉桂风味饮料浓浆、冲绳黑糖风味饮料浓浆、白巧克力风味饮料浓浆、黑醋栗风味饮料浓浆、烤布蕾风味饮料浓浆、法式布蕾风味饮料浓浆、红枣风味饮料浓浆、香蕉风味饮料浓浆、杏风味饮料浓浆、果味饮料浓浆、桂子油风味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.8 甘蔗浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 苹果浓缩汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 柳橙浓缩汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.18 山楂浓缩汁、柠檬汁、桃浓缩汁、金桔汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、柠檬原浆、柠檬浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.28 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.29 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.30 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.31 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.32 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.33 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.34 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.36 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.39 焦糖色（亚硫酸铵法）、焦糖色（普通法）、焦糖色（加氨生产）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.43 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.47 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.48 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 速溶红茶粉、速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.50 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.51 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.52 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.53 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.54 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.55 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.56 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.57 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.58 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.59 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.60 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.61 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.62 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.63 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.64 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.65 高浓缩克菲尔发酵原液应符合 Q/SHKJ 0005S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.66 咸鸭蛋黄粉应符合 GB 2749 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 份, 将本品倒入烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
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	
总酸（以柠檬酸计），%		≥	0.05	GB 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%		≥	2.0	GB/T 12143
pH 值			2.5~4.5	GB 5009.237
甜味剂 ^a	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
	纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
着色剂 ^b	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35 或 SN/T 1743
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.02	GB 5009.35 或 SN/T 1743
	β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	叶绿素铜钠盐，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28	
苯甲酸钠 ^d （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0		
磷酸盐 ^e （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256	
乙二胺四乙酸二钠 ^f ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278 或 SN/T 3855	
L(+)-酒石酸 ^h （以酒石酸计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.157	
展青霉素 ^g ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185	
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.25	GB 5009.12	
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该种甜味剂的产品； b 仅适用于添加该着色剂的产品； c 仅适用于添加山梨酸钾的产品； d 仅适用于添加苯甲酸钠的产品； e 仅适用于添加磷酸盐的产品； f 仅适用于添加乙二胺四乙酸二钠的产品； g 仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁的产品； h 仅适用于添加 L(+)-酒石酸的产品； 注 2：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 GB 2760 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 ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				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。

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

出厂检验项目包括: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A:

备案编号: 320256S-2020

备案日期: 2020-02-18



Q/SHKJ

生合生物科技（扬州）有限公司企业标准

Q/SHKJ 0005S-2020
代替 Q/SHKJ 0005S-2017

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列

2020-01-09 发布

2020-02-19 实施

生合生物科技（扬州）有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/SHKJ 0005S-2017《高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列》，主要在以下方面进行了修订：
——修改了命名规则及保质期。

本标准的编写格式符合 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。

本标准贯彻执行了 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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 食品中致病微生物限量》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定，参照了 GB/T 21732《含乳饮料》。

本标准的试验方法均采用了相应的国家标准规定的方法。

本标准“铅（以 Pb 计）”指标（以稀释 5 倍计） $\leq 0.04\text{mg/L}$ ，严于 GB 7101 及 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》关于含乳饮料中铅（以 Pb 计） $\leq 0.05\text{mg/L}$ 的要求。

本标准由生合生物科技（扬州）有限公司提出、起草并修订。

本标准主要起草人：姜益军、何卫星、徐德丰、赖宁燕、杨锁华、王旭。

本标准 2017 年 06 月首次发布，2020 年 01 月第一次修订。

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列

1 范围

本标准规定了高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列的分类及命名规则、要求、食品生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、乳粉为主要原料，经溶解、杀菌、冷却、接种乳酸菌发酵剂、培养发酵，选择性添加白砂糖、乳清粉、乳清蛋白粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、酵母抽提物、食用葡萄糖、乳糖、食品工业用加工助剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、蛋白酶）、食品用香精、柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、乳酸、山梨酸钾、可溶性大豆多糖、乳酸链球菌素，再经调配、杀菌或不杀菌、灌装而成的食品加工用的高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列（以下简称产品）。

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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- 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 1886.226 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- 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 4789.2 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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 19644 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/T 20883 麦芽糖
GB/T 21732 含乳饮料
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
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 2394 食品添加剂 乳酸链球菌素
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[2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
中华人民共和国原卫生部公告（2008 年第 13 号）
原卫生部 卫办监督发（2010）65 号 《可用于食品的菌种名单》

3 分类及命名规则

- 3.1 产品按加工工艺不同分为相应的品种并命名。
- 3.1.1 经过杀菌处理的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（非活性）”或“非活性+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（非活菌型）”或“非活菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（杀菌型）”或“杀菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。
- 3.1.2 未经过杀菌处理的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（活性）”或“活性+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（活菌型）”或“活菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（未杀菌型）”或“未杀菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 及 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 乳酸菌发酵剂应符合 QB/T 4575 及原卫生部卫办监督发（2010）65 号的规定。
- 4.1.5 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.7 食用葡萄糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.8 果葡糖浆应符合 GB 15203 及 GB/T 20882 的规定。
- 4.1.9 麦芽糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.10 乳糖应符合符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.11 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 4.1.12 蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

Q/SHKJ 0005S-2020

- 4.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.16 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 4.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.19 可溶性大豆多糖应符合中华人民共和国原卫生部公告（2008 年第 13 号）的规定。
- 4.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀。
滋味和气味	酸甜适口，具有该产品特有的滋味、气味、无异味、无异臭。
组织状态	呈均匀细腻的乳浊液，允许有少量沉淀。
杂质	无正常视力可见外来异物。

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质, g/100g \geq	3.0
可溶性固形物（以 20℃折光计）, % \geq	20
铅 ^a （以 Pb 计）, mg/L \leq	0.04
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定
^a 以稀释 5 倍计。	

4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	
	活性/活菌型/未杀菌型	非活性/非活菌型/杀菌型
菌落总数, CFU/mL	—	$n=5, c=2, m=10^2, M=10^4$
乳酸菌总数, CFU/mL 出厂 销售 \geq	1.0×10^7 按产品标签标注的乳酸菌数执行	—
大肠菌群	$n=5, c=2, m=1, M=10$	
霉菌, CFU/mL \leq	20	
酵母, CFU/mL \leq	20	
沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0/25\text{mL}$	
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	$n=5, c=1, m=100, M=1000$	

4.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

启开瓶盖, 首先嗅其气味、尝其滋味是否正常, 继而徐徐倾倒在洁净的烧杯或无色的玻璃杯内, 仔细观察其色泽及组织状态是否正常, 并观察有无杂质。

6.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.3 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

6.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.5 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.6 乳酸菌总数

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.7 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.8 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.9 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.10（平板计数法）规定的方法检验。

6.10 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品须经厂质检部门按本标准检验合格，并附合格证明后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包含：感官指标、净含量、蛋白质、可溶性固形物、大肠菌群、乳酸菌数、菌落总数。

7.2 型式检验

7.2.1 有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 原料来源、设备有较大变化时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 正常生产每 6 个月；
- d) 食品安全监督部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目为本标准除 4.1 以外规定的全部项目。

7.3 抽样与组批

7.3.1 以同一班次、同一生产线生产的同一规格、同一包装、同一品种的产品为一批。

7.3.2 出厂检验每批随机抽取不少于 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）。

7.4 判定规则

检验项目中，所有检验项目符合本标准规定，判定该次型式检验结论为“合格”；微生物指标不合格，即判定该批产品为不合格产品，不得复检。其余指标如有不合格可在同批产品中加倍抽样复检，复检后仍有不合格项，则判定该批产品为不合格产品或该次型式检验结论为“不合格”。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装标志应符合 GB 7718、GB28050 及 GB7101 的规定，并标示“建议使用前稀释倍数不应低于 5 倍”；产品的运输包装标志如下：产品名称、生产日期（批号）、保质期、厂名、厂址、净含量及符合 GB/T 191 规定的包装储运图示标志。

8.2 包装

产品内包装材料应符合食品卫生要求，运输包装材料应符合国家相关规定。

8.3 运输

非活性/非活菌型/杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻运输；活性/活菌型/未杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应冷冻运输。运输时防止日晒、雨淋、轻装轻卸、防止包装破损，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

8.4 贮存

8.4.1 非活性/非活菌型/杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻贮存；活性/活菌型/未杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应冷冻贮存。产品应贮存在阴凉、避光、通风阴凉处，不宜露天堆放，不得与有毒、有害物品混放，以免污染；产品应放置在距墙、距冷热管、距柱 0.5m 以外、距地面 0.1m 以上的托板上；码放高度不超过 2m。

9 保质期

在本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起，保质期应符合表 4 的要求。

表 4 产品保质期

贮运温度条件	产品保质期
-10℃或以下	12 个月
0-10℃	9 个月
常温	8 个月

编制说明

风味饮料浓浆是以生活饮用水（过滤、反渗透）、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、苹果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、柠檬汁、桃浓缩汁、金桔汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、柠檬原浆、柠檬浓缩汁、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、蜂蜜中的几种为原料，添加碳酸氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、可可粉、食用玉米淀粉、植物油（大豆油）、食用盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、纽甜、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯中的几种，添加或不添加食用色素【诱惑红、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（普通法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（加氨生产）（仅限果味饮料浓浆）、日落黄、柠檬黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、 β -胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种】、添加食用香精（可乐香精、焦糖香精、蜂蜜香精、咖啡香精、酸梅香精、山楂香精、乌龙茶香精、绿茶香精、红茶香精、红牛香精、柳橙香精、巧克力香精、提拉米苏香精、酸奶香精、蓝柑香精、甘蔗香精、乳酸香精、青柠香精、水蜜桃香精、金桔香精、芒果香精、草莓香精、黄桃香精、哈密瓜香精、葡萄香精、香蕉香精、咸蛋黄香精、白糖香精、咖啡香精、凉茶香精、苹果香精、桂花香精、香草香精、香茅香精、玫瑰香精、柠檬香精、薄荷香精、奇异果香精、猕猴桃香精、菠萝香精、凤梨香精、啤酒香精、栀子花香精、百香果香精、红西柚香精、青瓜香精、荔枝香精、椰子香精、接骨木香精、生姜香精、巧克力香精、青提香精、西瓜香精、爆米花香精、蔗糖香精、斑斓香精、车厘子香精、刺梨香精、油柑香精、黄皮香精、陈皮香精、橄榄香精、大白兔奶糖香精、鲜奶香精、浓奶香精、香茅提取液、樱花香精、坚果香精、榛果香精、威士忌香精、白酒香精、甜酒香精、桂皮香精、八角香精、话梅香精、青梅香精、茴香香精、朗姆酒香精、青柠檬香精、橘皮香精、玉桂香精、肉桂香精、开心果香精、枫糖香精、黑啤香精、核桃香精、布朗尼香精、黑糖香精、黑醋栗香精、烤布蕾香精、布蕾香精、红枣香精、杏香精、茴香香精、桂子油香精中的一种或几种）、高浓缩克菲尔发酵原液【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种）、添加剂（柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、食用香精、山梨酸钾）】中的几种，经调配、过滤、高温杀菌后灌装（或灌装后高温杀菌）、包装而制成的风味饮料浓浆，其中果味饮料浓浆稀释后果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。本产品应稀释 6~10 倍或以上后饮用。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。

本标准中野格风味为一种酒的风味；

本标准中维生素 C（抗坏血酸）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。

H N

Q B