412142S-2022

安阳市益康饮品有限公司企业标准

Q/AYK 0001S-2022

# 风味饮料

2022-08-04 发布　　2022-08-04 实施

安阳市益康饮品有限公司 发布

# 前　　言

附录A为规范性附录。

本标准由安阳益康饮品有限公司提出。

本标准由安阳益康饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：孙继轩。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，添加浓缩果汁（浆）[浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）中的一种或几种]、植物浆（核桃仁、杏仁、红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆），寒天晶球【果蔬汁(浆)类饮料】【以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）为原料，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠，经混合、搅拌、蒸煮、成型、冷却而成】、西米、乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、冻干果片（芒果片、蓝莓片、苹果片、木瓜片、树莓片、橙子片、菠萝片、草莓片、火龙果片、荔枝片、猕猴桃片、枇杷片、葡萄片、沙棘片、桃片、椰果片、樱桃片、柚子片、黑加仑片、柠檬片、金桔片中的一种或几种)、冷冻果蔬汁（浆）【青桔汁（浆）、橙汁（浆）、柠檬汁（浆）、菠萝汁（浆）、百香果（浆）、草莓汁（浆）】、冷冻果粒（浆）【黄桃粒（浆）、白桃粒（浆）、椰果粒（浆）】、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、金银花、果葡糖浆、白砂糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种）、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加食用盐、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 $B_6$（盐酸吡哆醇）、维生素 $B_{12}$（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅用于果味饮料）、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、玫瑰瓜味香精、西瓜味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、

柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、西柚味香精、酸梅味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、薄荷味香精、杂果味香精、香草味香精、芝士味香精、可可味香精、牛奶味香精、黄瓜味香精、樱花味香精、桂花味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、蜂蜜味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、灭菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量不低于 2.5%）。

根据原辅料不同可分为不同产品：茶味饮料、乳味饮料、风味饮料、果味饮料、苏打风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浆）、冷冻果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 燕麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定

2.1.14 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.16 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 Q/SHKJ 0005S 的规定，见附录 A。

2.1.17 冻干果片应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.18 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.19 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.20 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.21 金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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

2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.24 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.28 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

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

2.1.32 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.35 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.36 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.37 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定

2.1.38 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.40 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.42 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.44 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.45 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.46 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.47 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.48 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.49 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.51 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

2.1.52 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.53 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.54 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.55 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.56 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.57 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.58 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.59 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.60 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.61 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.62 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.63 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.64 肌醇应符合卫 GB 1903.42 的规定。

2.1.65 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.66 维生素 $B_6$应符合 GB 14753 的规定。

2.1.67 维生素 $B_{12}$（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。

2.1.68 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.69 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。

2.1.70 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.71 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。

2.1.72 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.73 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.74 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.75 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.76 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.77 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.78 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.79 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.80 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.81 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.82 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.83 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

2.1.84 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.85 寒天晶球【果蔬汁(浆)类饮料】应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.86 冷冻果粒（浆）应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 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，将本品倒入一洁净烧杯中，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、滋味 | 有本品特有的气味和滋味，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 |
|---|---|---|
| 可溶性固形物（20℃，折光计法），% ≥ | 0.1 | GB/T 12143 |
| *铅（以 Pb 计），mg/L ≤ | 0.2 | GB 5009.12 |
| 乙酰磺胺酸钾[a]，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 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯[a]，g/kg ≤ | 0.6 | GB 5009.263 |
| 三氯蔗糖[a]，g/kg ≤ | 0.25 | GB 22255 |
| 柠檬黄[a]，g/kg ≤ | 0.1 | GB 5009.35 |
| 日落黄[a]，g/kg ≤ | 0.1 | GB 5009.35 |
| 苋菜红[a]，g/kg ≤ | 0.025 | GB 5009.35 |
| 胭脂红[a]，g/kg ≤ | 0.025 | GB 5009.35 |
| 亮蓝[a]，g/kg ≤ | 0.02 | GB 5009.35 |
| 诱惑红[a]，g/kg ≤ | 0.1 | SN/T 1743 或 GB 5009.141 |
| β-胡萝卜素[a]，g/kg ≤ | 2.0 | GB 5009.83 |
| 山梨酸钾[a]（以山梨酸计），g/kg ≤ | 0.5 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠[a]（以苯甲酸计），g/kg ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐[a]（以对羟基苯甲酸计），g/kg ≤ | 0.25 | GB 5009.31 |
| 乙二胺四乙酸二钠[a],g/kg ≤ | 0.03 | GB 5009.278 |
| 锌[b]（以 Zn 计），mg/kg | 3～20 | GB 5009.14 |
| 镁[a]，mg/kg | 30～60 | GB 5009.241 |

| | | |
|---|---|---|
| 磷酸盐[a]（以 $PO^{3-}_4$ 计），g/kg ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 牛磺酸[b]，g/kg | 0.4～0.6 | GB 5009.169 |
| 烟酸[b]，mg/kg | 3～18 | GB 5009.89 |
| 肌醇[b]，mg/kg | 60～120 | GB 5009.270 |
| 维生素 $B_6$[b]，mg/kg | 0.4～1.6 | GB 5009.154 |
| 维生素 $B_{12}$[b]，μg/kg | 0.6～1.8 | GB/T 5009.217 或 GB 5413.14 |
| 展青霉素[c]，μg/kg ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| 锌、铜、铁总和[d]，mg/L ≤ | 20 | GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90 |
| 叶绿素铜钠盐[a]，g/kg ≤ | 0.5 | GB 5009.260 |
| 氰化物[e]（以 HCN 计），mg/L ≤ | 0.05 | GB 5009.36 |
| 脲酶试验（适用于以大豆植物蛋白为原料的产品检验） | 阴性 | GB/T 5009.183 |

*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 适用于使用该食品添加剂的产品，其中苋菜红、胭脂红、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐仅适用于果味饮料；

b 适用于使用该食品营养强化剂的产品检验；

c 适用于添加适用于添加苹果、山楂及其制品的产品；

d 适用于易拉罐包装的产品；

e 仅适用于添加杏仁的产品；

同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、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 |

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

生产加工过程卫生要求应符合 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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括:感官要求、可溶性固形物、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。

HN
QB

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

JSQB

# 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 食品中致病菌限量》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）≤0.04mg/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）≤0.05mg/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。

Q/SHKJ 0005S-2020

# 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。

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　≥ | 3.0 |
| 可溶性固形物（以 20℃折光计），%　≥ | 20 |
| 铅[a]（以 Pb 计），mg/L　≤ | 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<br>出厂　　≥<br>销售 | $1.0\times10^7$<br>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　　≤ | 20 | |
| 酵母，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=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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，添加浓缩果汁（浆）[浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）中的一种或几种]、植物浆（核桃仁、杏仁、红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆），寒天晶球【果蔬汁(浆)类饮料】【以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）为原料，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠，经混合、搅拌、蒸煮、成型、冷却而成】、西米、乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、冻干果片（芒果片、蓝莓片、苹果片、木瓜片、树莓片、橙子片、菠萝片、草莓片、火龙果片、荔枝片、猕猴桃片、枇杷片、葡萄片、沙棘片、桃片、椰果片、樱桃片、柚子片、黑加仑片、柠檬片、金桔片中的一种或几种)、冷冻果蔬汁（浆)【青桔汁（浆)、橙汁（浆)、柠檬汁（浆)、菠萝汁（浆)、百香果（浆)、草莓汁（浆)】、冷冻果粒（浆)【黄桃粒（浆)、白桃粒（浆)、椰果粒（浆)】、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰)、桂花、金银花、果葡糖浆、白砂糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种)、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加食用盐、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜)、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇)、烟酸、维生素 $B_6$（盐酸吡哆醇)、维生素 $B_{12}$（氰钴胺)、葡萄糖酸锌、硫酸镁、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料)、对羟基苯甲酸乙酯（仅用于果味饮料)、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料)、苋菜红（仅用于果味饮料)、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料)、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、玫瑰瓜味香精、西瓜味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香

蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、西柚味香精、酸梅味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、薄荷味香精、杂果味香精、香草味香精、芝士味香精、可可味香精、牛奶味香精、黄瓜味香精、樱花味香精、桂花味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、蜂蜜味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、灭菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量不低于 2.5%）。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳益康饮品有限公司

HN
QB