



413929S-2023

焦作市云台山矿泉水厂企业标准

Q/JYK 0007S-2023

# 风味饮料

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

焦作市云台山矿泉水厂 发布

## 前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由焦作市云台山矿泉水厂提出并起草。

本标准主要起草人：康新超。

H N

Q B

# 风味饮料

## 1 范围

本标准规定了风味饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、二级反渗透处理）为原料，辅以含SOD玉米胚芽水溶蛋白粉，经过滤、调配、臭氧杀菌、灌装、封口包装而成的风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 含SOD玉米胚芽水溶蛋白粉应符合Q/GXAG 0001S（附录A）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	GB/T 5750.4
色泽	透明色	
气、滋味	无异味、无异嗅	
杂质	允许有极少量的矿物质沉淀，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 规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
*铅（以Pb计），mg/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.12
超氧化物歧化酶（SOD）活性，U/mL	$\geq$ 13.1	GB/T 5009.171
pH值	6~7.5	GB 5009.237
溴酸盐， $\mu$ g/L	$\leq$ 10	GB/T 5750.10

### 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 <sup>a</sup> 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	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

注: 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

3: \*霉菌和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

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695和GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 3 检验

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

QB

附录A:

# Q/GXAG

广西奥谷原生态农业科技有限公司企业标准

Q/GXAG 0001S—2023



含 SOD 玉米胚芽水溶蛋白粉



广西奥谷原生态农业科技有限公司



2023-07-30发布

2023-08-28实施

广西奥谷原生态农业科技有限公司 发布

## 前 言

本文件依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》和原中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制订。

本文件按GB/T 1.1-2020规定的格式编制。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西奥谷原生态农业科技有限公司、梧州市产品质量检验所、梧州市食品药品审评查验中心提出并起草。

本文件主要起草人：詹拥共、高建军、马乃胜、李萍、范迪、肖照华、曾庆楠。

本文件于2023年07月30日发布，2023年08月28日实施。

## 含 SOD 玉米胚芽水溶蛋白粉

### 1 范围

本文件规定了含SOD玉米胚芽水溶蛋白粉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以玉米胚芽为原料，经预处理、得到胚芽浆液后，水浸提、分离、纯化、精制、冷冻干燥或恒温干燥、成型或不成型、灭菌、包装等工艺制成的含SOD玉米胚芽水溶蛋白粉；主要是作为食品原辅料在食品加工中使用。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1353 玉米
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.5 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.171 保健食品中超氧化物歧化酶(SOD)活性的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 41906 超氧化物歧化酶活性检测方法

## Q/GXAG 0001S-2023

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

## 3.1

**含SOD玉米胚芽水溶蛋白粉**

以玉米胚芽为原料，经预处理、得到胚芽浆液后，水浸提、分离、纯化、精制、冷冻干燥或恒温干燥、成型或不成型、灭菌、包装等工艺制成的含SOD玉米胚芽水溶蛋白粉；主要是作为食品原辅料在食品加工中使用。

## 4 要求

## 4.1 原辅料要求

## 4.1.1 生产用水

应符合GB 5749和GB 19298标准规定。

## 4.1.2 玉米胚芽

应符合GB 1353、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

## 4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈淡黄色或黄色，色泽均匀一致
滋味和气味	具有该产品固有的滋味和气味，无异味
组织状态	呈干燥粉末状，无霉变
杂 质	无杂质

## 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 40
酶活力/(U/g)	≥ 10000
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

#### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>1</sup>	5×10 <sup>1</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10
霉菌/(CFU/g) ≤	50			
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>1</sup>
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为微生物指标可接受水平的限量值。 M为微生物指标的最高安全限量值。				

#### 5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760 规定。

#### 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881规定。

#### 7 检验方法

##### 7.1 感官要求

取50g左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下用正常视力观察其色泽和外观形态，按标签上所述的食用方法于透明的玻璃杯内用80℃左右蒸馏水冲溶稀释后，立即嗅其香气，品滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。

##### 7.2 理化指标

###### 7.2.1 水分

按GB 5009.3 规定方法进行测定。

###### 7.2.2 铅

按GB 5009.12规定方法进行测定。

###### 7.2.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

###### 7.2.4 蛋白质

按GB 5009.5规定方法进行测定。

#### 7.2.5 酶活力

按GB/T 41906或GB/T 5009.171规定进行

#### 7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定方法进行测定。

#### 7.2.7 真菌毒素限量

按GB 2761规定方法进行测定。

### 7.3 微生物指标

#### 7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 7.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 7.3.4 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定测定。

## 8 检验规则

### 8.1 批量

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

### 8.2 抽样

8.2.1 样品从同批产品中随机抽取。

8.2.2 检验样品可从包装成品中随机抽取18袋(盒)或不少于2kg。所抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品必须进行出厂检验。

8.3.2 检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、酶活力(或委托有资质机构检测)。检验项目全部符合标准要求，并签发合格证后方可出厂。

## Q/GXAG 0001S-2023

**8.4 型式检验**

**8.4.1** 正常生产每年应进行两次型式检验；当出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

**8.4.2** 型式检验项目为4.2、4.3、4.4、及5 所规定的全部项目。

**8.5 判定规则**

**8.5.1** 出厂检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。微生物指标不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。其他检验项目不符合本标准要求时，可在该批产品中加倍抽样复检一次，如复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品不合格。

**8.5.2** 型式检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。微生物指标不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。其他检验项目有一项或一项以上不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍抽样复检一次，如复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品不合格。

**9 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期****9.1 标签、标志**

- 9.1.1** 销售包装的标签应符合GB 7718和 GB 28050 的规定。
- 9.1.2** 产品运输包装贮运图示标志应符合GB/T 191 规定。

**9.2 包装**

- 9.2.1** 产品包装容器应符合国家有关食品安全标准要求。
- 9.2.2** 产品外包装必须使用合格的瓦楞纸箱，或其他具有相同功能的其他包装。
- 9.2.3** 净含量应符合国家相关规定。

**9.3 运输、贮存**

- 9.3.1** 运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有异味或不洁物混装混运。
- 9.3.2** 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。
- 9.3.3** 贮存仓库应干燥、通风、清洁、不得与有毒或不洁物混合堆放。产品应离地15cm、离墙30cm 堆放。

**9.4 保质期**

自产品生产之日起，在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品的保质期按产品包装标注执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、二级反渗透处理）为原料，辅以含SOD玉米胚芽水溶蛋白粉，经过滤、调配、臭氧杀菌、灌装、封口包装而成的风味饮料。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》的有关规定，参照GB/T 10789《饮料通则》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101的规定。

焦作市云台山矿泉水厂

H N  
Q B