



412290S-2023



孟州市景一饮品有限公司企业标准

Q/MJY 0002S-2023

风味饮料

2023-07-29 发布

2023-07-29 实施

孟州市景一饮品有限公司 发布

前 言

附录A为规范性附录。

本标准由孟州市景一饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨新生。

本标准自发布实施之日起替代Q/MJY 0002S-2022。

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（经离子交换、过滤工艺）为原料，加入浓缩果汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩金桔汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西番莲汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩桔子汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩樱桃汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩黑加仑汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩沙棘汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩蔓越莓汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩柚子汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆、浓缩白兰瓜汁或浆、浓缩青柠汁或浆、浓缩苹果清汁、浓缩杏汁中的一种或几种）、速溶茶粉（绿茶粉、茉莉花茶粉、红茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、薄荷浓缩液、红茶提取液、绿茶提取液、乌龙茶提取液、椰子粉、椰浆粉、金银花提取物、人参提取物（人工种植5年及5年以下）、果蔬酵素粉（菠萝、蓝莓、无花果、蔓越莓、樱桃、草莓、哈密瓜、南瓜、苹果、柠檬、木瓜、猕猴桃、红树莓、沙棘、山药、姜、葡萄、荔枝、胡萝卜、桑葚、李子、柑橘、橙子、柚子、牛蒡根、西红柿、香瓜、火龙果、芒果、百香果中的几种或多种，经发酵等工艺加工而成）、苹果原醋、山楂原醋、酿造食醋、柿子原醋、乳清发酵液、全脂奶粉、脱脂奶粉、蜂蜜中的一种或几种，加入黄桃果肉、橙肉、杏脯丁、杏粉、草莓果酱、菠萝丁、椰纤果、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、冰糖、食用盐、唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种、低聚果糖、低聚木糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、磷酸、D-酒石酸、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、结冷胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、 β -胡萝卜素、诱惑红、氯化钾、柠檬酸钾、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、二氧化碳、牛磺酸、烟酸、肌醇、烟酰胺、维生素B₁（盐酸硫胺素或硝酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇或5'-磷酸吡哆醛）、维生素B₁₂（盐酸氰钴胺或氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸钠或L-抗坏血酸）、维生素E（d- α -生育酚或dl- α -生育酚）、麦角钙化醇（维生素D₂）、泛酸（D-泛酸钙或D-泛酸钠）、食用香精[水果香精、花卉香精、柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、梨香精、苹果香精、草莓香精、哈密瓜香精、草莓香精、荔枝香精、菠萝香精、西瓜香精、百香果香精、橙香精、哈密瓜香精、青梅香精、西柚香精、黄瓜香精、桃香精、椰子香精、香蕉香精、绿茶香精、红茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、薄荷香精、杂果香精、红牛香精、人参香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、乳酸菌发酵香精、酸奶香精中的一种或几种]中的几种，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的风味饮料（杀菌型）。

产品根据不同的原辅料和风味分为：风味饮料、果味饮料、茶味饮料、酸奶风味饮料、乳酸菌发酵风味饮料、维生素强化风味饮料。

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 浓缩果汁或浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 速溶茶粉(绿茶粉、茉莉花茶粉、红茶粉、乌龙茶粉)应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.4 红茶提取液、绿茶提取液、乌龙茶提取液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.5 金银花提取物、人参提取物(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.6 果蔬酵素粉、椰浆粉、椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 苹果原醋、山楂原醋、酿造食醋、柿子原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 乳清发酵液应符合 Q/SHKJ 0009S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.9 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 黄桃果肉、橙肉、菠萝丁、椰纤果、杏脯丁、杏粉应清洁、无污染, 符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 草莓果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.20 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.21 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.26 DL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.29天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.30环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.31三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.32木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.33赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.34罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.35柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.36六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.37黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.38卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.39果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.40蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.41海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。

2.1.42结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.43山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.44苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.45柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.46日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.47亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.48 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.49诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.50氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.51柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。

2.1.52D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.53羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.54三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.55乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.56二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.57牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.58烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.59肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。

2.1.60烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。

2.1.61维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。

- 2.1.62维生素 B₁（硝酸硫胺素）应符合 GB 1903.20 的规定。
- 2.1.63维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.64维生素 B₆（5'-磷酸吡哆醛）应符合 GB 7298 的规定。
- 2.1.65维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.66维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。
- 2.1.67麦角钙化醇（维生素 D₂）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.68泛酸（D-泛酸钙）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版二部的规定。
- 2.1.69泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.70维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.71维生素 C（L-抗坏血酸钠）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.72维生素 E（d- α -生育酚）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.73维生素 E（dl- α -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.74食用香精应符合 GB 30616 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	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	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

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
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
d1-酒石酸 ^a (以酒石酸计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 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 5009.285 或 GB/T 5009.217
维生素 B ₁ ^b , mg/kg		2~3	GB 5009.84
维生素 C ^b , mg/kg		250~500	GB 5009.86
维生素 E ^b , mg/kg		10~40	GB 5009.82
泛酸 ^b , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
维生素 D ₂ ^b , μg/kg		2~10	GB 5009.82
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
*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； b 适用于使用该食品营养强化剂的产品检验； c 适用于添加苹果、山楂及其制品的产品； d 适用于易拉罐包装的产品； 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

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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 $\leq$	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL $\leq$	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；食品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、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

备案编号：321274S-2020

备案日期：2020-05-28



Q/SHKJ

生合生物科技（扬州）有限公司企业标准

Q/SHKJ 0009S-2020

代替 Q/SHKJ 0009S-2017

乳清发酵液系列（食品加工用）

2020-05-07 发布

2020-05-29 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 0009S - 2017《乳清发酵液系列（食品加工用）》，主要在以下方面进行了修订：

——增加了原料“蛋白酶”。

——更新了“规范性引用文件”。

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》的规定，参照了 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规定的方法。

本标准“铅（以 Pb 计）”指标 $\leq 0.04\text{mg/L}$ ，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：杨锁华、王旭、何卫星、徐德丰、赖宁燕。

本标准 2017 年 06 月首次发布，2020 年 05 月第一次修订。

乳清发酵液系列(食品加工用)

1 范围

本标准规定了乳清发酵液系列(食品加工用)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、乳清粉或乳清蛋白粉为主要原料,选择性添加乳酸菌发酵剂、果(蔬)汁、浓缩果(蔬)汁、速溶茶粉、食品加工用酵母、白砂糖、食用葡萄糖、乳糖、乳粉、稀奶油、奶油、无水奶油、酵母抽提物、果葡糖浆、麦芽糖浆、食品用香精、乳酸、食品工业用加工助剂(磷酸二氢钾、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钠、磷酸二氢铵、磷酸氢二铵、聚二甲基硅氧烷及其乳液、氢氧化钠、蛋白酶),经溶解、杀菌、冷却、接种、培养发酵、离心(过滤)或不离心(过滤)、调配、均质、杀菌或不杀菌、灌装而成的乳清发酵液系列(食品加工用)(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 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 20886 食品加工用酵母
GB/T 23527 蛋白酶制剂
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 25560 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾
GB 25564 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠
GB 25565 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钠
GB 25568 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
GB 25569 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢铵
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 30613 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二铵
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 4067 食品工业用速溶茶
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》
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“乳清发酵液+（非活性）”或“非活性+乳清发酵液”命名。
 - 3.1.2 未经过杀菌处理的产品，以“乳清发酵液+（活性）”或“活性+乳清发酵液”命名。
- 3.2 产品按主要原料及辅料不同分为相应品种并命名。
 - 3.2.1 以“乳清粉”为主要原料制成的产品，以“原味+乳清发酵液”命名。
 - 3.2.2 以主要原料“乳清粉”及辅料“食品用香精”制成的产品，以“香精风味名称+乳清发酵液”命名。示例：添加芒果风味香精的产品，命名为“芒果风味乳清发酵液”。
 - 3.2.3 以主要原料“乳清粉”及辅料“果汁”制成的产品，以“该水果名称”+“味”+“乳清发酵液”命名。示例：添加苹果汁的产品，命名为“苹果味乳清发酵液”。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 及 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 食用葡萄糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.5 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 4.1.7 稀奶油、奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.8 食品加工用酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 4.1.9 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。
- 4.1.10 浓缩果（蔬）汁应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.11 果（蔬）汁应符合 GB 7101 的规定。
- 4.1.12 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 4.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.14 果葡糖浆应符合 GB 15203 及 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.15 麦芽糖浆应符合 GB 15203 及 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.18 磷酸二氢钾应符合 GB 25560 的规定。
- 4.1.19 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 4.1.20 磷酸二氢钠应符合 GB 25569 的规定。
- 4.1.21 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。
- 4.1.22 磷酸二氢铵应符合 GB 25569 的规定。
- 4.1.23 磷酸氢二铵应符合 GB 30613 的规定。
- 4.1.24 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 4.1.25 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 4.1.26 蛋白酶应符合 GB/T 23527 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、无异味。
组织状态	呈均匀细腻的透明或半透明液或乳浊液，允许有少量沉淀，允许有分层现象。
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
铅(以 Pb 计)，mg/L	≤ 0.04
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 50
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定

^a 仅适用于含苹果汁、山楂汁的产品。

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	非活性
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 $\geq$	1.0×10^6 按产品标签标注的乳酸菌数执行	— —
大肠菌群, CFU/mL	$n=5, c=2, m=1, M=10$	
霉菌, CFU/mL $\leq$	20	
酵母, CFU/mL	—	≤ 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 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定。

6.4 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.5 乳酸菌总数

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.6 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.7 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.8 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。

6.9 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、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 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 GB 7101 的规定；产品的运输包装标志如下：产品名称、生产日期与批号、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

非活性乳清发酵液应常温或冷藏或冷冻运输；活性乳清发酵液应冷冻运输。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 非活性乳清发酵液应常温或冷藏或冷冻贮存；活性乳清发酵液应冷冻贮存。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℃	10 个月
常温	8 个月

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为原料，加入浓缩果汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩金桔汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西番莲汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩桔子汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩樱桃汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩黑加仑汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩沙棘汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩蔓越莓汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩柚子汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆、浓缩白兰瓜汁或浆、浓缩青柠汁或浆、浓缩苹果清汁、浓缩杏汁中的一种或几种）、速溶茶粉（绿茶粉、茉莉花茶粉、红茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、薄荷浓缩液、红茶提取液、绿茶提取液、乌龙茶提取液、椰子粉、椰浆粉、金银花提取物、人参提取物（人工种植5年及5年以下）、果蔬酵素粉（菠萝、蓝莓、无花果、蔓越莓、樱桃、草莓、哈密瓜、南瓜、苹果、柠檬、木瓜、猕猴桃、红树莓、沙棘、山药、姜、葡萄、荔枝、胡萝卜、桑葚、李子、柑橘、橙子、柚子、牛蒡根、西红柿、香瓜、火龙果、芒果、百香果中的几种或多种，经发酵等工艺加工而成）、苹果原醋、山楂原醋、酿造食醋、柿子原醋、乳清发酵液、全脂奶粉、脱脂奶粉、蜂蜜中的一种或几种，加入黄桃果肉、橙肉、杏脯丁、杏粉、草莓果酱、菠萝丁、椰纤果、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、冰糖、食用盐、唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种、低聚果糖、低聚木糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、磷酸、D-酒石酸、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、结冷胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、 β -胡萝卜素、诱惑红、氯化钾、柠檬酸钾、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、二氧化碳、牛磺酸、烟酸、肌醇、烟酰胺、维生素B₁（盐酸硫胺素或硝酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇或5'-磷酸吡哆醛）、维生素B₁₂（盐酸氰钴胺或氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸钠或L-抗坏血酸）、维生素E（d- α -生育酚或dl- α -生育酚）、麦角钙化醇（维生素D₂）、泛酸（D-泛酸钙或D-泛酸钠）、食用香精[水果香精、花卉香精、柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、梨香精、苹果香精、草莓香精、哈密瓜香精、草莓香精、荔枝香精、菠萝香精、西瓜香精、百香果香精、橙香精、哈密瓜香精、青梅香精、西柚香精、黄瓜香精、桃香精、椰子香精、香蕉香精、绿茶香精、红茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、薄荷香精、杂果香精、红牛香精、人参香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、乳酸菌发酵香精、酸奶香精中的一种或几种]中的几种，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的风味饮料（杀菌型）。

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。

Q/MJY 0002S-2023

孟州市景一饮品有限公司

H N

Q B