

# Q/LXXY

## 河北梨乡禧源水业有限公司企业标准

Q/LXXY 0001S—2019

---

### 风味饮料

备案号：131036S-2019

备案日期：2019年04月10日

有效日期：2024年04月09日



2019-1-22 发布

2019-1-22 实施

河北梨乡禧源水业有限公司

发布

## 前 言

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。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，参考了相关标准的规定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北梨乡禧源水业有限公司提出。

本标准起草单位：河北梨乡禧源水业有限公司。

本标准主要起草人：马文峰、邱季。

本标准于2019年1月22日由河北梨乡禧源水业有限公司负责人邱季批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年1月22日首次发布。



# 风味饮料

## 1 范围

标准规定了风味饮料的产品分类、技术要求、食品添加剂和营养强化剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于风味饮料的生产销售和检验。

## 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，仅所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/T191 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 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
- GB 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
- GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1903.32 食品安全国家标准 食品营养强化剂 D-泛酸钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

- GB 8538 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法
- GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B<sub>1</sub>(盐酸硫胺)
- GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B<sub>6</sub>
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
- GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
- GB 14757 食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)
- GB 30608 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸钠
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/CNHAW 0002 中国民族卫生协会团体标准 饮用天然苏打水
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
- 国家卫生健康委员会关于指定胆钙化醇等14种食品添加剂产品标准的公告(2010年第18号)

### 3 产品分类

#### 3.1 苏打水饮料

以饮用天然苏打水为原料,加入甜味剂(阿斯巴甜、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾、纽甜、三氯蔗糖)、复配防腐剂、食用香精、氯化钾、营养强化剂(维生素B<sub>1</sub>、维生素B<sub>6</sub>、维生素B<sub>12</sub>、葡萄糖酸锌)中的一种或几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、封口工艺制成的苏打水饮料。

#### 3.2 果味饮料

以饮用天然苏打水、浓缩果汁(浆)为原料,添加或不添加白砂糖或和果葡糖浆,加入酸味剂(柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、柠檬酸钾)、甜味剂(阿斯巴甜、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾、纽甜、三氯蔗糖)、食用色素(柠檬黄、胭脂红、日落黄、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色)、防腐剂(山梨酸钾、苯甲酸钠)、食用香精、氯化钾、营养强化剂(维生素B<sub>1</sub>、维生素B<sub>6</sub>、维生素B<sub>12</sub>、烟酸、泛酸、牛磺酸、维生素C、葡萄糖酸锌)中的一种或几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、封口工艺制成的果味水饮料。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 饮用天然苏打水应符合 T/CNHAW 0002 的规定。

4.1.2 浓缩果汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。

4.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。

### 4.2 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
	苏打水饮料	果味饮料	
色泽	无色	具有近似相应品种鲜果汁的色泽,均匀一致	开启包装容器后,立即嗅其气味,取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中,品尝滋味。置于明亮处,迎光观察其状态、色泽及杂质。
滋味和气味	具有该产品应有的气味和滋味,无异味、无异味	具有近似相应品种果汁的滋味,协调柔和、酸甜适口	
组织状态	均匀液体,允许微浊	呈均匀液态,允许有果肉或囊胞沉淀	
杂质	无肉眼可见物	无正常视力可见外来杂质	

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	苏打水饮料	果味饮料	
HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计/(mg/L)	80~265	--	GB 8538
Na/(mg/L)	30~100	--	GB 5009.91
pH 值	7.4~8.6	--	GB 8538
果汁含量(质量分数)/(%)	--	1.5~2.5	在生产加工过程中控制
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.2		GB 5009.12

### 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法

表3 微生物指标（续）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌 ≤	20				GB 4789.15
酵母 ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
样品的采集和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

#### 4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070中规定的方法测定。

### 5 食品添加剂和营养强化剂

#### 5.1 食品添加剂和营养强化剂质量

柠檬酸应符合GB 1886.235的规定；柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定；柠檬酸钾应符合GB 1886.74的规定；甜蜜素应符合GB 1886.37的规定；乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定；山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定；阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定；食用香精应符合GB 30616的规定；苹果酸应符合GB 1886.40或GB 30608的规定；纽甜应符合GB 29944的规定；三氯蔗糖应符合GB 25531的规定；苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定；氯化钾应符合GB 25585的规定；维生素B<sub>1</sub>应符合GB 14751的规定；维生素B<sub>6</sub>应符合GB 14753的规定；维生素B<sub>12</sub>应符合国家卫生健康委员2010年第18号公告的规定；烟酸应符合GB 14757的规定；泛酸应符合GB 1903.32的规定；牛磺酸应符合GB 14759的规定；维生素C应符合GB 14754的规定；葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。胭脂红应符合GB 1886.220的规定；柠檬黄应符合GB 4481.1的规定；日落黄应符合GB 6227.1的规定；亮蓝应符合GB 1886.217的规定；β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。焦糖色应符合GB 1886.64的规定。复配防腐剂应符合GB 26687的规定。

#### 5.2 食品添加剂和营养强化剂的使用量

应符合GB 2760、GB 14880的规定。

### 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695、GB 14881的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

以同一班次，同一生产线生产的同品种、同规格且同包装完好的产品为一组批，产品应经生产厂家按本标准检验合格，签发合格证方可出厂。

#### 7.2 抽样方法和数量

在每批产品中随机抽取 12 个最小销售包装供出厂检验，4 个供感官要求、净含量、理化指标的检验，5 个用于微生物检验，另 3 个留样备用；在检验合格的成品中随机抽取 15 个最小销售包装供型式检验，6 个供感官要求、净含量、理化指标的检验，5 个用于微生物检验；另 4 个留样备用。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定进行逐批检验。检验合格后，出具合格证书，方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、pH 值（仅限苏打水饮料）、净含量、菌落总数和大肠菌群。

### 7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时，型式检验每半年至少进行一次。有下列情况之一者，亦须进行。

- a) 产品定型鉴定时；
- b) 更换主要原辅材料或更改关键工艺；
- c) 更换设备或长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验和上次型式检验有较大波动时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目包括本标准技术要求的全部项目。

### 7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时，判该批产品为合格品。

7.5.2 除微生物指标外，如有一项（或多项）不符合本标准要求时，可自同批产品再次随机取样进行该项目（或多项）的复验，在复验项目均符合标准要求时，判该批产品为合格品；如仍有一项不符合要求时，则判该批产品为不合格品。

7.5.3 微生物检验不符合要求时，不得复检，直接判产品为不合格。

## 8 标识、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。添加阿斯巴甜的产品需标示“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”字样。，苏打水饮料标签应标示 pH 值范围。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

### 8.2 包装

8.2.1 本品内包装材料为塑料包装，应符合相应产品卫生标准和相关要求。

8.2.2 包装箱采用瓦楞纸箱，其质量应符合 GB/T 6543 的规定。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受热、受潮、冰冻。

#### 8.4 贮存

8.4.1 贮存产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品同为储存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠热源，包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

#### 8.5 保质期

在规定的贮运条件下，产品自生产之日起，包装完好的产品保质期为12个月。

---