

# Q/KRDX

新疆凯仁达西生物科技有限公司  
食品安全企业标准

Q/KRDX 0002S—2018

---

风味饮料



2018-06-08 发布

2018-06-28 实施

---

新疆凯仁达西生物科技有限公司 发布

# 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆凯仁达西生物科技有限公司提出。

本标准由新疆凯仁达西生物科技有限公司起草。

本标准起草人:李彦梅 曾凡军。

本标准批准人:李彦梅

本标准首次发布时间为 2018 年 06 月 08 日。本次为修改后重新备案。



# 风味饮料

## 1 范围

本标准规定了风味饮料的产品分类、技术要求，检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以水、果葡糖浆、绿茶粉、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>、γ-氨基丁酸、牛磺酸、食用香精、山梨酸钾、食用盐、维生素 C、蜂蜜、浓缩果汁、六偏磷酸钠、柠檬黄、亮蓝、诱惑红的三种（或多种）为原料，经调配、混合、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料。

## 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 1886.4	食品安全国家标准	食品添加剂 六偏磷酸钠
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 1886.217	食品安全国家标准	食品添加剂 亮蓝
GB 1886.222	食品安全国家标准	食品添加剂 诱惑红
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂 柠檬酸
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
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	食品中农药残留最大限量
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	食品微生物检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
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 10355	食品安全国家标准	食品添加剂 香精
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 14753	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 B <sub>6</sub> （盐酸吡哆醇）
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB 14757	食品安全国家标准	食品添加剂 烟酸
GB 14759	食品安全国家标准	食品添加剂 牛磺酸
GB 17325	食品工业用浓缩果蔬汁（浆）卫生标准	

GB 25540	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰磺胺酸钾
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂	DL-苹果酸
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/T 191	包装储运图示标志		
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验	冷冻饮品、饮料检验	
GB/T 5750.4	生活饮用水标准检验方法	感官性状和物理指标	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱		
GB/T 10789	饮料通则		
GB/T 17876	包装容器	塑料防盗瓶盖	
GB/T 20882	果葡糖浆		
QB/T 2357	聚酯 (PET)	无汽饮料瓶	
QB/T 4067	食品工业用速溶茶		
QB/T 4587	$\gamma$ -氨基丁酸		
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令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》			
卫生部关于批准 $\gamma$ -氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告			
(卫生部公告2009年第12号)			

### 3 产品分类

按照 GB/T10789 饮料通则要求和原料、添加香精和添加剂风味的不同分为：柠檬味果味饮料、柚子味果味饮料、蜜桔味果味饮料、蓝莓味果味饮料、椰子味果味饮料、葡萄味果味饮料、水蜜桃味果味饮料、枣味果味饮料、芒果味果味饮料、苹果味果味饮料、梨味果味饮料、荔枝味果味饮料、橙味果味饮料、卡曼橘味果味饮料、黄瓜柠檬味果味饮料。 $\gamma$ -氨基丁酸型维生素风味饮料、牛磺酸型维生素风味饮料。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅材料要求

4.1.1 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。烟酸应符合 GB 14757 的规定。盐酸吡哆醇（维生素 B6）应符合 GB 14753 的规定。 $\gamma$ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 和卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。食用香精应符合 GB30616 的规定。山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。食用盐应符合 GB2721 的规定。维生素 C 应符合 GB14754 的规定。蜂蜜应符合 GB14963 的规定。浓缩果汁应符合 GB17325 规定。六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。

4.1.2 生产用水符合 GB5749 标准规定。

#### 4.2 生产过程的要求

生产加工过程中卫生要求符合 GB12695 的规定。

#### 4.3 感官

感官应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
色泽、杂质	具有该品应有的色泽，无肉眼可见外来杂质	从样品中取出1瓶，置于白色洁净玻璃器皿中在自然光线下检视色泽、组织形态，杂质，将温度调整到常温闻其气味并尝其滋味。
滋味、气味	具有该品特定的气味和滋味，无异味	
组 织 状 态	汁液均匀，久置允许有少量原料物质沉淀	

#### 4.4 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/L)	≤ 0.25	GB5009.12
备注：1、除柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、维生素C、山梨酸钾、γ-氨基丁酸、食用香精、山梨酸钾、六偏磷酸钠、柠檬黄、亮蓝、诱惑红外，未添加其他食品添加剂，食品添加剂添加量符合GB2760的规定。烟酸、维生素B <sub>6</sub> 、牛磺酸添加量符合GB14880的规定。2、铅严于GB2762的规定。		

#### 4.5 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（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>	GB4789.2
大 肠 菌 群	5	2	1	10	GB4789.3中的平板计数法
霉 菌 ≤	20				GB4789.15
酵 母 ≤	20				GB4789.15

备注：样品的采样及处理按GB4789.1和GB/T4789.21执行。

#### 4.6 致病菌指标

致病菌指标应符合表4规定。

表4 致病菌指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB4789.10第二法

备注：样品的采样及处理按GB4789.1和GB/T4789.21执行。

#### 4.7 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合国家质量技术监督建议总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070的规定的的方法检测。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一次投料，同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

在检验外包装后,按每批总箱数 3%抽样,然后从每箱中抽取 2 瓶,抽样数量不低于 18 瓶(桶),分成两份,一份检验,另一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂时,应对感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群进行检验。

### 5.4 型式检验

正常生产情况下,每半年进行一次,型式检验项目包括本标准的 4.3-4.7 技术要求的项目。有下列情况之一时,应进行检验。

- a) 产品投入批量生产时。
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时。
- c) 停产半年以上,再恢复生产时。
- d) 国家质量监督机构提出检验要求时。

### 5.5 判定规则

当检验项目全部符合标准所规定时,则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时,可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检,若结果均符合标准要求时,则判定该产品为合格产品,若仍有一项不合格时,则判定为不合格。微生物指标不得复检。

## 6、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

标签标识应符合 GB/T191、GB7718、GB28050 的规定。

### 6.2 包装

塑料包装容器符合 GB4806.7 的规定。聚酯(PET)无汽饮料瓶符合 QB/T 2357 的规定。塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定。外包瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。包装规格根据客户要求制定包装。封装应严密,捆扎牢固,外形整洁美观。内包装采用符合食品包装材料卫生要求的材料进行包装,包装应严密,封口牢固。

### 6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施,保持清洁卫生,不得与其他有毒、有害、易污染物品混装、混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸,防止重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风,干燥的室内,并有防尘、防虫、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内按产品不同品种分别堆码整齐,产品距地不得小于 10cm,离墙不得少于 20cm。

### 6.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下,产品最长保质期为 12 个月。也可根据实验室食品保质期加速测试数据标识。

## 新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	风味饮料	标准主要起草人	李彦梅 曾凡军
<p><b>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</b></p> <p>标准规定了风味饮料饮料的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，决定制定食品安全标准的企业标准。</p> <p>本企业标准在格式和内容按《GB/T1.1-2009标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定执行。按照GB7101《饮料》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》规定制定本标准，报自治区卫生和计划生育委员会备案。</p>			
<p><b>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</b></p> <p>果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定。柠檬酸应符合 GB1886. 235 的规定。DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。烟酸应符合 GB14757 的规定。盐酸吡哆醇（维生素 B6）应符合 GB 14753 的规定。γ-氨基丁酸应符合 QB/T 4587 和卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。食用香精应符合 GB30616 的规定。山梨酸钾应符合 GB1886. 39 的规定。食用盐应符合 GB2721 的规定。维生素 C 应符合 GB14754 的规定。蜂蜜应符合 GB14963 的规定。浓缩果汁应符合 GB17325 规定。六偏磷酸钠应符合 GB 1886. 4 的规定。柠檬黄应符合 GB4481. 1 的规定。诱惑红应符合 GB1886. 222 的规定。亮蓝应符合 GB1886. 217 的规定。</p> <p>按照 GB7101《饮料》制定：微生物指标。</p> <p>按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。</p> <p>按照GB29921食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定：致病菌指标。</p>			
<p><b>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</b></p> <p>试验方法：铅按GB5009.12规定的方法测定，菌落总数按GB4789.2规定的方法测定。大肠菌群按GB4789.3规定的方法测定。沙门氏菌按GB4789.4规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按GB4789.10规定的方法测定。霉菌计数按GB4789.15规定的方法测定。酵母按GB4789.15规定的方法测定。净含量允许短缺量：按JJF1070规定的方法测定。</p>			
<p><b>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</b></p> <p>《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、GB7101《饮料》、GB2760食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB2762食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量、GB29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量、GB5749生活饮用水卫生标准。、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》</p>			
<p><b>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</b></p> <p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》铅≤0.3mg/L，通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定铅≤0.25mg/L，指标严于 GB2762 的规定</p>			
<p><b>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</b></p> <p>已经卫生监督网监督网 <a href="http://www.xjwsjd.gov.cn">http://www.xjwsjd.gov.cn</a> 进行了 20 天（2018.09.12—2018.10.02）的公示，没收到修改意见。</p>			