

新疆天仁和伊生物科技有限公司 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。

本标准由新疆天仁和伊生物科技有限公司提出。

本标准由新疆天仁和伊生物科技有限公司起草。

本标准起草人：唐文彬，赵继芳。

本标准批准人：汪辉斗

本标准首次发布时间为 2018 年 09 月 01 日。



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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用盐、维生素 C、蜂蜜、浓缩果汁、食用香精为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。

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 1886.25	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(甜蜜素)
GB 1886.39	食品安全国家标准	食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.235	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 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 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 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 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
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》	

3 产品分类

按照 GB/T10789 饮料通则要求和原料、添加香精和浓缩汁风味的不同分为：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、西瓜味果味饮料、无花果味果味饮料、哈密瓜味果味饮料、石榴味果味饮料。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。浓缩果汁应符合 GB17325 规定。乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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。食用香精应符合 GB30616 的规定。

4.1.2 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。外包瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

4.1.3 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	具有该产品应有的色泽，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	具有近似该品种果实的滋味，香气，无异味	
组 织 状 态	透明、均匀状液体	

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、除乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C、食用香精外，未添加其他食品添加剂，食品添加剂添加量符合 GB2760 的规定。 2、铅严于 GB2762 的规定。		

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（均以CFU/mL表示）				
	n	c	m	M	检验方法
菌 落 总 数	5	2	10 ²	10 ⁴	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）				
	n	c	m	M	检验方法
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 16 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。

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

5. 5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其他指标若有不合格项时，可以从该批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

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。

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	唐文彬、赵继芳
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 标准规定了风味饮料的技术要求，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。 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。			
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） 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。浓缩果汁应符合 GB17325 规定。乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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。食用香精应符合 GB30616 的规定。 按照 GB7101《饮料》制定：微生物指标。 按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。 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。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 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。			
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） 《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》			
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 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》铅 $\leq 0.3\text{mg/L}$ ，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 $\leq 0.25\text{mg/L}$ ，指标严于 GB2762 的规定			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 已经卫生监督网监督网 http://www.xjwsjd.gov.cn 进行了 20 天（2018.09.10—2018.09.30）的公示，没收到修改意见。			