

Q/XMJ

新疆美嘉食品饮料有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/XMJ0002S-2018

饮 料



2018-07-20 发布

2018-08-20 实施

新疆美嘉食品饮料有限公司 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。

本标准由新疆美嘉食品饮料有限公司负责提出。

本标准由新疆美嘉食品饮料有限公司负责起草。

本标准起草人：孙永建

本标准批准人：彭红春

本标准于 2018 年 7 月 20 日首次发布。



饮 料

1 范围

本标准规定了饮料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于第三章规定的产品。

2 规范性引用文件

下列标准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。

GB1886. 25	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸钠
GB1886. 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）
GB1886. 39	食品安全国家标准	食品添加剂	山梨酸钾
GB1886. 40	食品安全国家标准	食品添加剂	L-苹果酸
GB1886. 41	食品安全国家标准	食品添加剂	黄原胶
GB1886. 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）
GB1886. 64	食品安全国家标准	食品添加剂	焦糖色
GB1886. 173	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸
GB1886. 217	食品安全国家标准	食品添加剂	亮蓝
GB1886. 220	食品安全国家标准	食品添加剂	胭脂红
GB1886. 232	食品安全国家标准	食品添加剂	羧甲基纤维素钠
GB1886. 235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
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限量	
GB4479. 1	食品安全国家标准	食品添加剂	苋菜红
GB4481. 1	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬黄
GB4789. 26	食品安全国家标准	食品微生物学检验	商业无菌检验
GB5009. 11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定	
GB5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB5009. 14	食品安全国家标准	食品中锌的测定	
GB5009. 16	食品安全国家标准	食品中锡的测定	
GB5009. 28	食品安全国家标准	食品中山梨酸、苯甲酸和糖精钠的测定	
GB5009. 34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定	
GB5009. 35	食品安全国家标准	食品中合成着色剂的测定	



GB5009. 89	食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
GB5009. 90	食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB5009. 97	食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB5009. 154	食品安全国家标准 食品中维生素 B ₆ 的测定
GB5009. 169	食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
GB5009. 263	食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB5461	食用盐
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB6227. 1	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB7101	食品安全国家标准 饮料
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准
GB12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB14753	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇)
GB14757	食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸
GB14759	食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
GB14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液 (汁、浆)
GB19644	食品安全国家标准 乳粉
GB22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖 (蔗糖素) 的测定
GB25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T317	白砂糖
GB/T5009. 140	饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T12143	饮料通用分析方法
GB/T12456	食品中总酸的测定
GB/T17590	铝易拉盖三片罐
GB/T20882	果葡糖浆
JJF1070	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》



3 产品分类

3.1 营养素饮料：以水、白砂糖、果葡糖浆、山梨酸钾、酸味剂（柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、乳酸中的一种或多种）、甜味剂（甜蜜素、阿斯巴甜、三氯蔗糖、安赛蜜中的一种或多种）、食用色素（柠檬黄、日落黄中的一种或多种）、食品用香精、瓜拉纳提取物、牛磺酸、烟酸、维生素 B₆ 为原料，经配料、灌装、杀菌、冷却制成的营养素饮料。

3.2 风味饮料：以水、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、浓缩果汁、增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶中的一种或多种）、酸味剂（柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、乳酸中的一种或多种）、甜味剂（甜蜜素、阿斯巴甜、三氯蔗糖、安赛蜜中的一种或多种）、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、焦糖色中的一种或多种）、食品用香精为原料，经配料、超高温杀菌、冷却、包装制成的风味饮料。

3.3 乳味饮料：以水、乳粉、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、浓缩果汁、增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶中的一种或多种）、酸味剂（柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、乳酸中的一种或多种）、甜味剂（甜蜜素、阿斯巴甜、三氯蔗糖、安赛蜜中的一种或多种）、食用色素（柠檬黄、日落黄中一种或多种）、食品用香精为原料，经配料、超高温杀菌、冷却、包装制成的乳味饮料。

4 技术要求

4.1 原料要求：原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.1 水：符合 GB5749 的规定。

4.1.2 白砂糖：符合 GB/T317 的规定。

4.1.3 食用盐：符合 GB5461 的规定。

4.1.4 山梨酸钾：符合 GB1886.39 的规定。

4.1.5 甜蜜素：符合 GB1886.37 的规定。

4.1.6 安赛蜜：符合 GB25540 的规定。

4.1.7 三氯蔗糖：符合 GB25531 的规定。

4.1.8 阿斯巴甜：符合 GB1886.47 的规定。

4.1.9 日落黄：符合 GB6227.1 的规定。

4.1.10 柠檬黄：符合 GB4481.1 的规定。

4.1.11 胭脂红：符合 GB1886.220 的规定。

4.1.12 苋菜红：符合 GB4479.1 的规定。

4.1.13 亮蓝：符合 GB1886.217 的规定。

4.1.14 焦糖色：符合 GB1886.64 的规定。

4.1.15 柠檬酸：符合 GB1886.235 的规定。

4.1.16 柠檬酸钠：符合 GB1886.25 的规定。

4.1.17 L-苹果酸：符合 GB1886.40 的规定。

4.1.18 乳酸：符合 GB1886.173 的规定。



- 4.1.19 羧甲基纤维素钠：符合 GB1886.232 的规定。
- 4.1.20 黄原胶：符合 GB1886.41 的规定。
- 4.1.21 瓜拉纳提取物、食品用香精：符合 GB30616 的规定。
- 4.1.22 维生素 B₆：符合 GB14753 的规定。
- 4.1.23 烟酸：符合 GB14757 的规定。
- 4.1.24 牛磺酸：符合 GB14759 的规定。
- 4.1.25 浓缩果汁：符合 GB17325 的规定。
- 4.1.26 乳粉：符合 GB19644 的规定。

4.2 生产过程的卫生要求：符合 GB12695 的规定。

4.3 感官指标

感官指标符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	液体，允许有少量沉淀。
色 泽	具有该产品固有的颜色
气味和滋味	具有相应产品应有的气味和滋味、酸甜适口，无异味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质。

4.4 理化指标

理化指标符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	乳味饮料	风味饮料	营养素饮料
可溶性固形物(20℃折光计法), % $\geq$	1.0	0.5	-
总酸(以一分子水柠檬酸计, g/L) $\geq$	0.2	0.1	-
铅(以 Pb 计, mg/L) $\leq$		0.25	
“锡(以 Sn 计, mg/L) $\leq$		150	
二氧化硫残留量 (SO ₂) (mg/kg) $\leq$		10	
备注：“化”仅限于镀锡薄板容器包装的产品。			

4.5 营养素指标

营养素指标符合表 2 规定。

表 3 营养素指标

项 目	GB14880 规定使用量
牛磺酸, g/kg	0.1-0.5

烟酸, mg/kg	3-18
维生素 B ₆ , mg/kg	0.4-1.6

4.6 微生物指标

符合商业无菌的要求。

4.7 食品添加剂

食品添加剂指标符合表 4 规定。

表 4 食品添加剂指标

项 目	GB2760 规定使用量
山梨酸钾, g/kg	≤ 0.5
甜蜜素, g/kg	≤ 0.65
安赛蜜, g/kg	≤ 0.3
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25
阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.6
柠檬黄, g/kg	≤ 0.1
日落黄, g/kg	≤ 0.1
^b 胭脂红, g/kg	≤ 0.05
^b 苋菜红, g/kg	≤ 0.05
^b 亮蓝, g/kg	≤ 0.025
^b 焦糖色, g/kg	按生产需要适量添加
柠檬酸, g/kg	按生产需要适量添加
柠檬酸钠, g/kg	按生产需要适量添加
L-苹果酸, g/kg	按生产需要适量添加
乳酸, g/kg	按生产需要适量添加
羧甲基纤维素钠, g/kg	按生产需要适量添加
黄原胶, g/kg	按生产需要适量添加
备注: 相同功能的添加剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量比例之和不应超过 1。	
^b 仅限于果味饮料产品。	

4.8 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官: 取适量的样品于带盖的杯(瓶)中, 嗅其香味, 品其滋味, 并取 50ml 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中, 置于明亮处, 用肉眼观察其色泽和可见杂质。

- 5.2 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。
- 5.3 锡：按 GB5009.16 规定的方法测定。
- 5.4 山梨酸钾：按 GB5009.28 规定的方法测定。
- 5.5 二氧化硫残留量：按 GB5009.34 规定的方法测定。
- 5.6 柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝：按 GB5009.35 规定的方法测定。
- 5.7 烟酸：按 GB5009.89 规定的方法测定。
- 5.8 甜蜜素：按 GB5009.97 规定的方法测定。
- 5.9 安赛蜜：按 GB5009.140 规定的方法测定。
- 5.10 维生素 B₆：按 GB5009.154 规定的方法测定。
- 5.11 牛磺酸：按 GB5009.169 规定的方法测定。
- 5.12 阿斯巴甜：按 GB5009.263 规定的方法测定。
- 5.13 可溶性固形物：按 GB/T12143 规定的方法测定。
- 5.14 总酸：按 GB/T12456 规定的方法测定。
- 5.15 三氯蔗糖：按 GB22255 规定的方法测定。
- 5.16 商业无菌：按 GB4789.26 规定的方法测定。
- 5.17 净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。

6 检验规则

- 6.1 组批：同一批原料(配料)、同一生产日期、同一班次、同一规格包装生产的产品为一个批次。
- 6.2 抽样：抽样基数不得少于 200 瓶，抽样数量为 18 瓶，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。
- 6.3 出厂检验
 - 6.3.1 每批产品出厂必须检验，经检验合格后，签发合格证方可出厂。
 - 6.3.2 出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、净含量允许短缺量、商业无菌。
- 6.4 型式检验
 - 6.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一进行型式检验：
 - a) 新产品试制鉴定时；
 - b) 停产半年以上，恢复生产时；
 - c) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
 - e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；
 - 6.4.2 型式检验应为第 4 章 4.3-4.8 的所有项目。
- 6.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合标准要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标不



合格不得复检。

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 标志：符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。包装分内外包装，均有明显标志，即：产品名称、配料表、生产批号、生产日期、有效期、净含量、营养成分表、产品标准、生产许可证编号、生产厂名、生产厂址、联系电话、产地。储运图标符合 GB/T191 的规定。

7.2 包装：成品包装材料无毒、无味。金属罐符合 GB/T17590 的规定，复合食品包装袋符合 GB9683 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

7.3 运输：本品运输车辆必须保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。运输中防止挤压、污染、雨淋和暴晒，应有覆盖物，装卸时清搬轻放。

7.4 贮存：本品在常温下，放置阴凉干燥处存放，不得与有毒有害物质混放。成品堆放必须有垫板，离地 20cm 以上，离墙 30cm 以上。成品入库必须依照先进先出的原则，依次出库。

7.5 保质期：在本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日保质期为 18 个月。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	饮料	标准主要起草人	孙永建
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 制定目的：本标准制定的目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本标准的起草根据 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》及其实施条例的要求，并依据国家标准 GB7101《食品安全国家标准 饮料》质量要求，编写了本标准，报自治区卫计委备案。			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》制定：商业无菌。参照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅、锡。参照 GB14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》制定：牛磺酸、烟酸、维生素 B₆，符合 GB14880 的规定。 技术指标中 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。锡：按 GB5009.16 规定的方法测定。山梨酸钾：按 GB5009.28 规定的方法测定。二氧化硫残留量：按 GB5009.34 规定的方法测定。柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝：按 GB5009.35 规定的方法测定。烟酸：按 GB5009.89 规定的方法测定。甜蜜素：按 GB5009.97 规定的方法测定。安赛蜜：按 GB5009.140 规定的方法测定。维生素 B₆：按 GB5009.154 规定的方法测定。牛磺酸：按 GB5009.169 规定的方法测定。阿斯巴甜：按 GB5009.263 规定的方法测定。可溶性固形物：按 GB/T12143 规定的方法测定。总酸：按 GB/T12456 规定的方法测定。三氯蔗糖：按 GB22255 规定的方法测定。商业无菌：按 GB4789.26 规定的方法测定。净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。原辅料要求中 水：符合 GB5749 的规定。白砂糖：符合 GB/T317 的规定。食用盐：符合 GB5461 的规定。山梨酸钾：符合 GB1886.39 的规定。甜蜜素：符合 GB1886.37 的规定。安赛蜜：符合 GB25540 的规定。三氯蔗糖：符合 GB25531 的规定。阿斯巴甜：符合 GB1886.47 的规定。日落黄：符合 GB6227.1 的规定。柠檬黄：符合 GB4481.1 的规定。胭脂红：符合 GB1886.220 的规定。苋菜红：符合 GB4479.1 的规定。亮蓝：符合 GB1886.217 的规定。焦糖色：符合 GB1886.64 的规定。柠檬酸：符合 GB1886.235 的规定。柠檬酸钠：符合 GB1886.25 的规定。L-苹果酸：符合 GB1886.40 的规定。乳酸：符合 GB1886.173 的规定。羧甲基纤维素钠：符合 GB1886.232 的规定。黄原胶：符合 GB1886.41 的规定。瓜拉纳提取物、食品用香精：符合 GB30616 的规定。维生素 B₆：符合 GB14753 的规定。烟酸：符合 GB14757 的规定。牛磺酸：符合 GB14759 的规定。浓缩果汁：符合 GB17325 的规定。乳粉：符合 GB19644 的规定。金属罐符合 GB/T17590 的规定，复合食品包装袋符合 GB9683 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。食品添加剂的添加量符合 GB2760 的规定。食品营养强化剂的添加量符合 GB14880 的规定。食品标签符合 GB7718 和 GB28050 规定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 符合《中华人民共和国食品安全法》；《中华人民共和国食品安全法实施条例》； 《食品安全企业标准备案办法》；GB5749《生活饮用水卫生标准》；			

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限量》；GB7101《食品安全国家标准 饮料》；

严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明

与国标相比，本标准的铅指标严于国家标准，通过在生产中管控，严格检查原料的进货渠道，定期清洗设备，制定更严格的重金属残留，保证消费者的食用安全。国标中铅 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ，本标准制定铅 $\leq 0.25\text{mg/kg}$ 。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准于2018年9.10-9.30在新疆卫生监督网进行公示，在公示期内未收到标准修改的意见，因此按公示标准文本进行备案。如发现有与国家法规、标准不符合的地方，将及时对本标准进行修订。

