



412957S-2017



河南省德润饮品有限公司企业标准

Q/HDY 0004S-2017

风味饮料

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

河南省德润饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南省德润饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘金林、张涛、张兆辰、侯宗伟、闫志强。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以饮用水(井水经过滤、反渗透工艺处理)、浓缩苹果汁、水果酵素原液、全脂奶粉中的一种或几种为原料,添加白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、苋菜红、食用香精(柠檬香精、西柚香精、水蜜桃香精、苹果香精、橙味香精、芒果香精、蓝莓香精、香蕉香精、金银花香精、草莓香精)中的几种,经调配、均质或不均质、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料(其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$)。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁 GB/T 18963 的规定
- 2.1.3 水果酵素原液应符合 Q/HNDC 0072S (详见附录 A) 的规定。
- 2.1.4 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.19 β -胡萝卜素 GB 8821 的规定。

2.1.20 食用香精（柠檬香精、西柚香精、水蜜桃香精、苹果香精、橙味香精、芒果香精、蓝莓香精、香蕉香精、金银花香精、草莓香精）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	试验方法
性状	均匀液体	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
可溶性固形物（20℃折光计法），%	\geq 1.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	\geq 0.1	GB/T 12456
pH 值	3.0~5.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	\leq 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	\leq 0.3	GB 5009.12
山梨酸钾，g/kg	\leq 0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	\leq 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	\leq 0.25	GB 22255
β -胡萝卜素 ^a ，g/kg	\leq 2.0	GB 5009.83
苋菜红 ^b （以苋菜红计），g/kg	\leq 0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^c ， μ g/kg	\leq 20	GB 5009.185

注：^a仅适用于添加 β -胡萝卜素的产品；^b仅适用于添加苋菜红的产品；^c仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采集方案 ^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
*霉菌/（CFU/mL） \leq	10				GB 4789.15
*酵母菌/（CFU/mL） \leq	10				GB 4789.15
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/25mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行

注 2: *霉菌和酵母菌指标要求严于 GB 7101。

2.5 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求，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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

ICS 67.080.10
X 24

附录 A

Q/HNDC

海南达川食品有限公司企业标准

Q/HNDC 0072S—2015

发酵果蔬汁（浆）

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460517S-2015
有效期: 2015年11月11日
至 2018年11月10日

2015-10-20 发布

2015-11-20 实施

海南达川食品有限公司 发布

Q/HNDC 0072S—2015

前 言

本标准由海南达川食品有限公司提出。
本标准由海南达川食品有限公司起草。
本标准主要起草人：郑定成、徐冰花。
本标准为首次发布。

发酵果蔬汁（浆）

1 范围

本标准规定了发酵果蔬汁（浆）的分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于符合第3章规定的产品的生产控制、检验和贮存等环节。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- 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 食品中农药最大残留限量
- 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 10650 鲜梨
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 13251 包装 钢桶 嵌入式法兰封闭器
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 18454 液体食品无菌包装用复合袋
- GB 19297 果蔬汁饮料卫生标准
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- 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
- NY/T 490 椰子果
- NY/T 747 绿色食品 瓜类蔬菜

Q/HNDC 0072S—2015

NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果

NY/T 1517 番茄

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

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《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 乳酸菌发酵椰子水

以椰子为原料，以葡萄糖、白砂糖、乳酸菌发酵剂为辅料，经挑选、清洗、去皮、取水、过滤，再经调配、加热、冷却、发酵、过滤、均质、杀菌、灌装等工序加工而成的乳酸菌发酵椰子水。

3.2 乳酸菌发酵西红柿原汁

以西红柿（番茄）为原料，以葡萄糖、白砂糖、乳酸菌发酵剂为辅料，经挑选、清洗、打浆、过滤，再经调配、加热、冷却、发酵、过滤、均质、杀菌、灌装等工序加工而成的乳酸菌发酵西红柿原汁。

3.3 乳酸菌发酵苦瓜原汁

以苦瓜为原料，以葡萄糖、白砂糖、乳酸菌发酵剂为辅料，经挑选、清洗、去囊去籽、破碎、压榨、过滤，再经调配、加热、冷却、发酵、过滤、均质、杀菌、灌装等工序加工而成的乳酸菌发酵苦瓜原汁。

3.4 乳酸菌发酵南瓜浆

以南瓜为原料，以葡萄糖、白砂糖、乳酸菌发酵剂为辅料，经挑选、清洗、去皮、去囊去籽、加热、破碎、打浆、过滤，再经调配、加热、冷却、发酵、过滤、均质、杀菌、灌装等工序加工而成的乳酸菌发酵南瓜浆。

3.5 乳酸菌发酵菠萝原汁

以菠萝为原料，以葡萄糖、白砂糖、乳酸菌发酵剂为辅料，经挑选、清洗、破碎、过筛、压榨、打浆、过滤，再经调配、加热、冷却、发酵、过滤、均质、杀菌、灌装等工序加工而成的乳酸菌发酵菠萝原汁。

3.6 乳酸菌发酵黄瓜原汁

以黄瓜为原料，以葡萄糖、白砂糖、乳酸菌发酵剂为辅料，经挑选、清洗、破碎、打浆、过滤，再经调配、加热、冷却、发酵、过滤、均质、杀菌、灌装等工序加工而成的乳酸菌发酵黄瓜原汁。

3.7 乳酸菌发酵梨汁

以梨为原料，以葡萄糖、白砂糖、乳酸菌发酵剂为辅料，经挑选、清洗、破碎、压榨、过滤，再经调配、加热、冷却、发酵、过滤、均质、杀菌、灌装等工序加工而成的乳酸菌发酵梨汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

Q/HNDC 0072S—2015

4.1.1 椰子

应符合NY/T 490的要求。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

4.1.2 西红柿(番茄)

应符合NY/T 1517的要求。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

4.1.3 苦瓜、南瓜、黄瓜

应符合NY/T 747的要求。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

4.1.4 菠萝

应符合NY/T 750的要求。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

4.1.5 梨

应符合GB/T 10650的要求。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

4.1.6 白砂糖

应符合GB 317的要求。

4.1.7 葡萄糖

应符合GB/T 20880的要求。

4.1.8 乳酸菌发酵剂

发酵菌种应符合中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会《可用于食品的菌种名单》及相关公告的规定。乳酸菌发酵剂应符合QB/T 4575的定。

4.1.9 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求						
	乳酸菌发酵 椰子水	乳酸菌发酵 西红柿原汁	乳酸菌发酵 苦瓜原汁	乳酸菌发酵 南瓜浆	乳酸菌发酵 菠萝原汁	乳酸菌发酵 黄瓜原汁	乳酸菌发 酵梨汁
色 泽	呈浅白色	呈浅红色至 深红色	呈青绿色至 青黄色	呈黄色至橙 黄色	呈淡黄色至 橙黄色	呈青绿色至 淡黄色	呈淡黄色 至黄色
滋味与气 味	具有椰子水 固有的香气 与滋味, 无 异味	具有西红柿 固有的香气 与滋味, 无 异味	具有苦瓜固 有的香气与 滋味, 无异 味	具有南瓜固 有的香气与 滋味, 无异 味	具有菠萝固 有的香气与 滋味, 无异 味	具有黄瓜固 有的香气与 滋味, 无异 味	具有梨固 有的香气 与滋味, 无 异味

Q/HNDC 0072S—2015

表1 感官要求(续)

项 目	要 求						
	乳酸菌发酵椰子水	乳酸菌发酵西红柿原汁	乳酸菌发酵苦瓜原汁	乳酸菌发酵南瓜浆	乳酸菌发酵菠萝原汁	乳酸菌发酵黄瓜原汁	乳酸菌发酵梨汁
组织形态	半透明液体	混浊液体放置久后有沉淀		浓稠浆体	混浊液体放置久后有沉淀		
杂质	无肉眼可见的外来杂质						

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指 标						
	乳酸菌发酵椰子水	乳酸菌发酵西红柿原汁	乳酸菌发酵苦瓜原汁	乳酸菌发酵南瓜浆	乳酸菌发酵菠萝原汁	乳酸菌发酵黄瓜原汁	乳酸菌发酵梨汁
可溶性固形物(20℃,折光计), %	≥ 5.0	10.0					
总酸(以乳酸计), g/kg	≥			2.0			
总砷(以As计), mg/kg	≤			0.2			
铅(以Pb计), mg/kg	≤			0.05			
铜(以Cu计), mg/kg	≤			5.0			
农药残留	应符合GB 2763的规定						

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 100
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
霉菌, CFU/g	≤ 20
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按GB 29921的规定执行

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 试验方法

Q/HNDC 0072S—2015

6.1 感官要求

取混合均匀的发酵果蔬汁(浆)样品50g于无色透明的烧杯中,置于明亮处,迎光观察其色泽、组织形态及检查有无正常视力可见外来杂质;充分搅拌,鼻嗅其香气,温开水漱口,品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143中规定的方法进行测定。

6.2.2 总酸

按GB/T 12456中规定的方法进行测定。

6.2.3 总砷

按GB/T 5009.11中规定的方法进行测定。

6.2.4 铅

按GB 5009.12中规定的方法进行测定。

6.2.5 铜

按GB/T 5009.13中规定的方法进行测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2中规定的方法进行检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2003中规定的方法进行检验。

6.3.3 霉菌

按GB 4789.15中规定的方法进行检验。

6.3.4 致病菌

分别按GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

6.3.5 净含量

按JJF 1070 中规定的方法进行测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

Q/HNDC 0072S—2015

7.2 抽样

每批产品取样三次，分别在第一桶/箱、中间桶/箱、最后一桶/箱灌装完后取样，每次取样两个小无菌袋（共6袋），每袋不少于0.5公斤，并在标签上注明生产厂名、产品名称、批号、数量及取样日期，一袋做检验用，一袋留作备查，对每次所取样品按出厂检验项目检验。

7.3 出厂检验

产品出厂前，须经本企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群和标签等。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品内包装材料为液体食品无菌包装用复合袋，应符合GB 18454的要求。外包装材料为钢桶或纸箱，应分别符合GB/T 13251和GB/T 6543的要求。产品规格为 $200 \pm 1\text{kg}$ /钢桶或 $25 \pm 0.5\text{kg}$ /纸箱，桶身或纸箱外表清洁干净；标签清晰整洁、端正；桶盖、纸箱封口必须完好，不松懈、无泄露、无胀包等现象存在。

8.3 运输

常温运输。运输工具必须清洁卫生、干燥，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，必须轻装轻卸，防止污染，并有防雨防晒设施，堆放平稳，严禁摔撞。

8.4 贮存

Q/HNDC 0072S—2015

产品应贮存于阴凉、通风、干燥、防鼠、防虫的仓库内，地面有防潮设施，贮存温度为0~10℃，产品离地面高度不少于5cm，离墙距离不少于30cm，仓库环境保持清洁，不得与有毒、有污染的物品或有异味物品混存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于以饮用水(井水经过滤、反渗透工艺处理)、浓缩苹果汁、水果酵素原液、全脂奶粉中的一种或几种为原料,添加白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、苋菜红、食用香精(柠檬香精、西柚香精、水蜜桃香精、苹果香精、橙味香精、芒果香精、蓝莓香精、香蕉香精、金银花香精、草莓香精)中的几种,经调配、均质或不均质、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料(其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$)。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》、GB/T 10789《饮料通则》等制订本标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了风味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等

本标准中霉菌和酵母菌指标严于 GB 7101。

河南省德润饮品有限公司

2017年11月07日