



412857S-2017



商丘市一统山河食品有限公司企业标准

Q/SYTS 0001S-2017

风味饮料

2017-12-01 发布

2017-12-01 实施

商丘市一统山河食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由商丘市一统山河食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈冠宇。

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、标志和标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以纯净水、白砂糖、茶水提取液（绿茶水提取液、红茶水提取液）、核桃酱、乳粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、柠檬酸钠、食盐、柠檬酸、乳酸、食用香精（酸奶香精、牛奶香精、核桃香精、绿茶香精、红茶香精）、柠檬黄、日落黄、诱惑红中的几种为原料，经配料、过滤、灭菌、灌装、包装而成的风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的有关规定。

2.1.2 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的有关规定。

2.1.3 黄原胶应符合 GB 1886.41 的有关规定。

2.1.4 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的有关规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的有关规定。

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的有关规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的有关规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的有关规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的有关规定。

2.1.10 食盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的有关规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的有关规定。

2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的有关规定。

2.1.13 食用香精（酸奶香精、牛奶香精、核桃香精、绿茶香精、红茶香精）应符合 GB 30616 的有关规定。

2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的有关规定。

2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的有关规定。

2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的有关规定。

2.1.17 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.18 茶水提取液（绿茶水提取液、红茶水提取液）应符合 GB/T 21733 的有关规定。

2.1.19 核桃酱应符合 Q/HLSP 0003S 的规定（见附录 A）。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	液体	随机抽取样品 50mL，倒入无色烧杯中，在室内自然光下用肉眼观察其形态、色泽、杂质、并嗅其气味然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有原料特有的颜色	
气、滋味	各原料混合物特有的气、滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
pH 值	3.5~6.0	GB/T 5750.4

可溶性固形物, %	≤	5	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜, g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾, g/L	≤	0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤	0.3	GB/T5009.140
柠檬黄, g/L	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红, g/L	≤	0.1	GB 5009.141
日落黄, g/L	≤	0.05	GB 5009.35
注: 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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	采样方案 ^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 中的平板计数法
*霉菌 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	10	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行 * 该项指标值严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

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

Q/SLH

邹城市龙海花生制品有限公司企业标准

Q/SLH0002S-2015

代替 Q/SLH0002S-2015

调味酱

山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章	
备案号	3708 0127 S-2015
有效期	2015年 7月17日至2018年 7月16日

2015-04-20 发布

2015-04-25 实施

邹城市龙海花生制品有限公司 发布

Q/SLH0002S-2015

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

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

本标准代替 Q/SLH0002S-2015《调味酱》，新增各种调味酱的命名规则、非即食型和即食型进行分类、增加亚麻籽、奇亚籽酱。

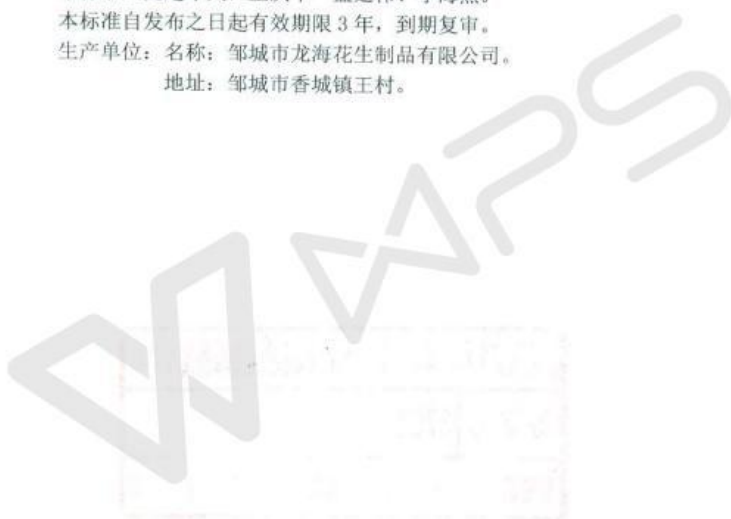
本标准由邹城市龙海花生制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王庆华 盖延伟、李海燕。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产单位：名称：邹城市龙海花生制品有限公司。

地址：邹城市香城镇王村。



调味酱

1 范围

本标准规定了调味酱的术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准是以精选核桃仁（或杏仁、榛子仁、澳洲坚果仁、扁桃（巴旦木）仁、开心果仁、碧根果仁、松子仁、花生仁、葵花籽仁、亚麻籽仁、奇亚籽仁）为原料，经过脱皮、烘烤、研磨、包装等主要工艺加工制成的即食型非发酵半固态调味酱和以精选核桃仁（或杏仁、榛子仁、澳洲坚果仁、扁桃（巴旦木）仁、开心果仁、碧根果仁、松子仁、花生仁、葵花籽仁、亚麻籽仁、奇亚籽仁）为原料，经过脱皮、人工挑选、研磨、包装等主要工艺制成的非即食型非发酵半固态调味酱。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- 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 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 11764 葵花籽
- GB 13114 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯树脂卫生标准
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 15681 亚麻籽
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级

Q/SLH0002S-2015

GB/T 22165 坚果炒货食品通则

SB/T 10673 熟制扁桃(巴旦木)核和仁

QB/T 2665 热灌装用聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)瓶

SB/T 10614 熟制花生(仁)

LY/T 1650 榛子坚果 平榛、平欧杂种榛

LY/T 1922 核桃仁

LY/T 1963 澳洲坚果仁

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 958 花生酱

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 术语和定义

3.1 以某种单一坚果经过脱皮、烘烤或不烘烤、一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱其名称为该种坚果通用名称,后缀“酱”字,如以核桃仁或榛子仁为原料按照以上工艺灌装而成的酱,其产品名称称为“核桃酱”或“榛子酱”。

3.1.1 核桃酱:以核桃仁为原料经过脱皮、烘烤或不烘烤、一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱;

3.1.2 榛子酱:以榛子仁为原料经过脱皮、烘烤或不烘烤、一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱;

3.1.3 扁桃(巴旦木)仁酱:以扁桃(巴旦木)仁为原料经过脱皮、烘烤或不烘烤、一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱;

3.1.4 杏仁酱:以杏仁为原料经过脱皮、烘烤或不烘烤、一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱;

3.1.5 澳洲坚果酱:以澳洲坚果仁为原料经过脱皮、烘烤或不烘烤、一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱;

3.1.6 碧根果酱:以碧根果仁为原料经过烘烤或不烘烤、一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱;

3.1.7 松子酱:以松子仁为原料经过脱皮、烘烤或不烘烤、一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱;

3.1.8 开心果酱:以开心果仁为原料经过烘烤或不烘烤、一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱;

3.1.9 花生酱:以脱皮花生仁为原料经过一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱;

3.1.10 葵花籽酱:以脱皮葵花籽仁为原料经过一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱;

3.1.11 亚麻籽酱:以亚麻籽仁为原料经过一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱;

3.1.12 奇亚籽酱:以奇亚籽仁为原料经过一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱。

3.2 以两种坚果按照配方比例混合后经过脱皮、烘烤或不烘烤、一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱其名称为这两种坚果混合通用名称,根据配方添加的比例后缀“酱”字,如以核桃仁、花生仁为原料按照以上工艺灌装而成的酱,其产品名称为“核桃花生酱”。

3.3 以三种或三种以上坚果按照配方比例混合后经过脱皮、烘烤或不烘烤、一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的酱其名称为混合坚果酱,如以核桃仁、花生仁、榛子仁、杏仁等为原料按照以上工艺灌装而成的酱,其产品名称为“混合坚果酱”。

4 分类

4.1 非即食型调味酱:以一种或多种坚果混合未经过烘烤,直接经过一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的调味酱。

4.2 即食型调味酱：以一种或多种坚果混合经过烘烤、一次研磨、多次研磨、均质、灌装而成的调味酱。

5 技术要求

5.1 原料

5.1.1 核桃仁

应符合LY/T 1922的规定。

5.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.3 烤花生仁

应符合SB/T 10614的规定。

5.1.4 杏仁

应符合GB/T 20452的规定。

5.1.5 榛子仁

应符合LY/T 1650的规定。

5.1.6 松子仁

松子仁符合GB 16326的规定。

5.1.7 澳洲坚果仁

应符合LY/T 1963的规定。

5.1.8 扁桃（巴旦木）仁

应符合SB/T10673的规定。

5.1.9 碧根果仁、开心果仁、奇亚籽

应符合GB/T22165的规定。

5.1.10 葵花籽仁

应符合GB/T11764的规定。

5.1.11 亚麻籽仁

应符合GB/T15681的规定。

5.2 生产工艺

即食型调味酱：

原料验收→脱皮(或不经脱皮)→烘烤→研磨→均质抽气→过筛→计量灌装→包装→检验→入库。

非即食型调味酱：

原料验收→脱皮(或不经脱皮)→研磨→均质抽气→过筛→计量灌装→包装→检验→入库。

5.3 感官指标

5.3.1 非即食型调味酱感官指标

应符合表1的规定。

Q/SLH0002S-2015

表1 感官指标（非即食型调味酱）

项目	指标	组织	形态	色泽	杂质
核桃酱	具有核桃仁清香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味	细腻	浓稠状酱体，允许有油脂析出	乳白或浅黄色或浅褐色，色泽均匀一致	允许有少量的相应坚果种皮无其它外来杂质
榛子酱	具有榛子仁清香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
杏仁酱	具有杏仁清香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
松子酱	具有松子仁清香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
开心果酱	具有开心果仁清香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
澳洲坚果酱	具有澳洲坚果仁清香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
扁桃（巴旦木）仁酱	具有扁桃仁（巴旦木）仁清香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
碧根果酱	具有碧根果仁清香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
花生酱	具有花生仁清香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
葵花籽	具有葵花仁清香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
奇亚籽酱	具有奇亚籽仁清香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
亚麻籽酱	具有亚麻籽仁清香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
混合坚果酱	具有添加的坚果混合香味和风味，无焦糊味及其它异味				
检验方法	用嗅和尝方法检验。	取 200g 样品倒入白磁盘中，用目测的方法检验。			

5.3.2 即食型调味酱感官指标

应符合表 2 的规定。

Q/SLH 0002S-2015

表2 感官指标（即食型调味酱）

项目	指标	滋味、气味	组织	形态	色泽	杂质
核桃酱		具有烤核桃仁香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味	细腻	浓稠状酱体，允许有油脂析出	乳白或浅黄色或浅褐色，色泽均匀一致	允许有少量的相应坚果种皮无其它外来杂质
榛子酱		具有烤榛子仁香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
杏仁酱		具有烤杏仁香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
松子酱		具有烤松子仁香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
开心果酱		具有烤开心果仁香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
澳洲坚果酱		具有烤澳洲坚果仁香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
扁桃（巴旦木）仁酱		具有烤扁桃仁（巴旦木）仁香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
碧根果酱		具有烤碧根果仁香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
花生酱		具有花生仁烤香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
葵花籽		具有葵花仁烤香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
奇亚籽酱		具有奇亚籽仁烤香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
亚麻籽酱		具有亚麻籽仁烤香味和该品种应有的风味，无焦糊味及其它异味				
混合坚果酱		具有添加的坚果混合烤香味和风味，无焦糊味及其它异味				
检验方法		用嗅和尝方法检验。	取 200g 样品倒入白磁盘中，用目测的方法检验。			

5.4 理化指标

5.4.1 非即食型调味酱理化指标

应符合表3的规定。

Q/SLH0002S-2015

续表 3 理化指标 (非即食型调味酱)

项目	指 标											检测方法		
	核桃 酱	榛子 酱	杏仁 酱	松子 酱	开心 果酱	澳洲 坚果 酱	扁桃 (巴 巨木) 仁酱	碧根 果酱	花生 酱	葵 花籽 酱	亚 麻籽 酱		奇 亚籽 酱	混合 坚果 酱
水分/ (g/100g) ≤	8.0											GB 5009.3		
蛋白质/ (g/100g) ≥	16	15	15	10	16	8.0	22	8.0	22		15		16	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g) ≥	60	45	60	45	35	50.0	50.0	60	40		30		40	GB/T 5009.6
灰分/ (g/100g) ≤	4.5											GB 5009.4		
细度 (100 目 标准筛)/(%) ≥	90 (5 00 目)											98	NY/T958 中 5.2.7中规定 的方法	
酸价/(mg/g) ≤	3.0											GB/T 5009.37		
过氧化值/ (g/100) ≤	0.25													
总砷 (以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5											GB/T5009.11		
铅 (以 Pb 计) (mg/kg) ≤	0.2											GB 5009.12		
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5											GB/T 18979		
农药残留符合 GB2763 标准要求														

5.4.2 即食型调味酱理化指标

应符合表4的规定。

Q/SLH 0002S-2015

表 4 理化指标 (即食型调味酱)

项目	指 标												检测方法	
	核桃 酱	榛子 酱	杏仁 酱	松子 酱	开心 果酱	澳洲 坚果 酱	扁桃 (巴 旦木) 仁酱	碧根 果酱	花生 酱	葵花 籽酱	亚 麻 籽 酱	奇 亚 籽 酱		混合 坚果 酱
水分/ (g/100g) ≤	2.5												GB 5009.3	
蛋白质/ (g/100g) ≥	16	15	15	10	16	8.0	22	8.0	22		15		16	GB 5009.5
脂肪/(g/100g) ≥	60	45	60	45	35	50.0	50.0	60	40		30		40	GB/T 5009.6
灰分/ (g/100g) ≤	4.5												GB 5009.4	
细度(100目标 标准筛)/(%) ≥	90 (5 00 目)												98	NY/T958 中 5.2.7中规定 的方法
酸价/(mg/g) ≤	3.0												GB/T 5009.37	
过氧化值/ (g/100) ≤	0.25													
总砷(以As计) /(mg/kg) ≤	0.5												GB/T5009.11	
铅(以Pb计) /(mg/kg) ≤	0.2												GB 5009.12	
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg) ≤	5												GB/T 18979	
农药残留符合 GB2763 标准要求														

5.5 微生物指标

5.5.1 即食型调味酱微生物指标

应符合表 5 的规定。

Q/SLH0002S-2015

表 5 微生物指标 (即食型调味酱)

项目	指 标												检测方法
	核桃 酱	榛子 酱	杏仁 酱	松子 酱	开心 果酱	澳洲 坚果 酱	扁桃 (巴 旦木) 仁酱	碧根 果酱	花生 酱	葵花 籽酱	亚 麻籽 酱	奇 亚籽 酱	
菌落总数 / (cfu/g) ≤	5000												GB/T5009.11
大 肠 菌 群 /(MPN/100g) ≤	30												GB 5009.12
致病菌(沙门 氏菌)	n=5, c=0, m=0												GB 4789.4

5.6 净含量及允许短缺量

应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》规定。净含量的检验按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则**7.1 组批**

同一生产日期, 同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

批量在 500 箱以下, 随机抽取 6 箱, 每箱取样 2 瓶(袋), 其中 8 瓶(袋)用于检验, 其余 4 瓶(袋)留样备查。

7.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

7.3.1 出厂检验**7.3.1.1 非即食型调味酱检验项目**

包括感官指标、水分、细度、灰分、脂肪、酸价、过氧化值、净含量、标签。

7.3.1.2 即食型调味酱检验项目

包括感官指标、水分、细度、细菌总数、大肠菌群、灰分、脂肪、酸价、过氧化值、净含量、标签。

7.3.1.3 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证且开具成品检测报告方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次, 有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原料或更改关键工艺可能影响产品质量时;

- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用塑料袋(复合食品包装袋)或PET，应符合GB 9683或GB 13114的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，核桃酱、榛子酱、杏仁酱、松子酱、澳洲坚果酱、碧根果酱、扁桃仁(巴旦木)酱、葵花籽酱、亚麻籽酱、奇亚籽酱、混合坚果酱应贮存在 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 库房中，其余调味酱常温储存，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期：核桃酱、榛子酱、杏仁酱、松子酱、澳洲坚果酱、碧根果酱、扁桃仁(巴旦木)酱、混合坚果酱、葵花籽酱，为8个月。其余调味酱保质期为12个月。

编制说明

风味饮料是以纯净水、白砂糖、茶水提取液（绿茶水提取液、红茶水提取液）、核桃酱、乳粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、柠檬酸钠、食盐、柠檬酸、乳酸、食用香精（酸奶香精、牛奶香精、核桃香精、绿茶香精、红茶香精）、柠檬黄、日落黄、诱惑红中的几种或多种为原料，经配料、过滤、灭菌、灌装、包装而成的风味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和 GB/T 10789《饮料通则》的有关规定，参照相关标准制订本标准。作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 7101。

商丘市一统山河食品有限公司