



411346S-2018



许昌红威食品有限公司企业标准

Q/XHS 0018S-2018

风味饮料

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

许昌红威食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A 为本标准内容。

本标准由许昌红威食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌红威食品有限公司。

本标准主要起草人：刘洪平。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、食用盐、冰糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、乳粉、椰果粒、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、玛咖粉（或提取物）、燕窝、菊花、黑芝麻（挑选、清洗、烘烤、磨浆、过滤或只烘烤不磨浆）、核桃仁（经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤）、花生仁（经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤，或花生酱）、枸杞（挑选、清洗、磨浆、过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁（或椰浆）、浓缩香蕉汁（香蕉浆）、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩胡萝卜汁）、乳酸菌（嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌）、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、二氧化碳、氮气、柠檬酸、乳酸、磷酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、二甲基二碳酸盐（又名维果灵）、乙酰化二淀粉磷酸酯、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸、β-胡萝卜素、氯化钾、维生素C、左旋肉碱（L-肉碱）、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素B₆、维生素B₁₂、乙基麦芽酚）、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、焦糖色）、食用香精（玫瑰香精、水蜜桃香精、柠檬香精、绿茶香精、茉莉花香精、红茶香精、冰红茶香精、蓝莓香精、菠萝香精、苹果香精、甜橙香精、核桃香精、花生香精、枸杞香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）、杂果香精、发酵奶香精、牛奶香精、红枣香精、椰子香精、椰奶香精、焦甜香香精、香蕉香精、香蕉奶香精、菊花香精）中的几种为主要原料，经调配、过滤、高温杀菌、灌装封口或灌装封口后高温杀菌包装而成的果汁含量≥1.0%、蛋白质含量≥0.1%的风味饮料或其它风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 椰果粒应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.9 速溶绿茶粉、速溶红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.10 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号玛咖粉的质量要求的规定。
- 2.1.11 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.12 浓缩果汁（浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁（或椰浆）、浓缩香蕉汁（香蕉浆）、浓缩梨汁）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.13 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 浓缩苹果汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.18 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.27 氮气应符合 GB 29202 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.30 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.31 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35 二甲基二碳酸盐（又名维果灵）应符合 GB 1886.68 的规定。
- 2.1.36 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.37 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.38 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.39 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.40 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.43 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.44 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.45 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.46 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.47 肌醇应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.48 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.49 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.50 维生素 B₁₂应符合的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.52 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.53 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.54 胭脂红应符合 GB 4480.1 的规定。
- 2.1.55 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.56 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.57 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.58 食用香精应符合（玫瑰香精、水蜜桃香精、柠檬香精、绿茶香精、茉莉花香精、红茶香精、冰红茶香精、蓝莓香精、菠萝香精、苹果香精、甜橙香精、核桃香精、花生香精、枸杞香精、红牛香精（含

瓜拉纳提取物)、杂果香精、牛奶香精、红枣香精、椰子香精、椰奶香精、焦甜香香精、香蕉香精、香蕉奶香精、发酵奶香精、菊花香精) GB 30616 的规定。

2.1.59 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.60 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.61 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.62 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.63 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.64 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.65 菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.66 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 Q/SHKJ 0005S 附录 A 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	液体		从样品中取出一瓶产品, 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	玫瑰苏打风味饮料	无色透明	
	蜜桃苏打风味饮料	无色透明	
	柠檬苏打风味饮料	无色透明	
	绿茶茉莉花风味饮料	浅褐色	
	红茶柠檬风味饮料	浅红褐色	
	椰子牛奶风味饮料	乳白色	
	香蕉牛奶风味饮料	乳白色	
	苹果牛奶风味饮料	乳白色	
	甜橙乳酸菌发酵风味饮料	淡黄色	
	红枣乳酸菌发酵风味饮料	浅褐色	
	原味乳酸菌发酵风味饮料	淡黄色	
	复合果汁乳酸菌发酵风味饮料	淡黄色	
	黑芝麻核桃风味饮料	灰白色	
	花生核桃风味饮料	灰白色	
	枸杞核桃风味饮料	灰白色	
	果仁核桃风味饮料	灰白色	
	复合水果风味饮料	黄色	
	冰糖燕窝风味饮料	微黄色	
	冰糖菊花风味饮料	黄色	
	气味、滋味	玫瑰苏打风味饮料	有玫瑰的香气, 酸甜适口, 无异味
蜜桃苏打风味饮料		有蜜桃的香气, 酸甜适口, 无异味	
柠檬苏打风味饮料		有柠檬的香气, 酸甜适口, 无异味	
绿茶茉莉花风味饮料		有绿茶茉莉花的香气, 酸甜适口, 无异味	
红茶柠檬风味饮料		有红茶柠檬汁的香气, 酸甜适口, 无异味	
椰子牛奶风味饮料		有椰子和牛奶的香气, 酸甜适口, 无异味	
香蕉牛奶风味饮料		有香蕉和牛奶的香气, 酸甜适口, 无异味	
苹果牛奶风味饮料		有苹果和牛奶的香气, 酸甜适口, 无异味	
甜橙乳酸菌发酵风味饮料		具有甜橙和发酵乳的香气, 酸甜适口, 无异味	

	红枣乳酸菌发酵风味饮料	具有红枣和发酵乳的香气, 酸甜适口, 无异味	
	原味乳酸菌发酵风味饮料	具有发酵乳的香气, 酸甜适口, 无异味	
	复合果汁乳酸菌发酵风味饮料	具有多种果汁和发酵乳的香气, 酸甜适口, 无异味	
	黑芝麻核桃风味饮料	有黑芝麻和核桃的香气, 甜度适口, 无异味	
	花生核桃风味饮料	有花生和核桃的香气, 甜度适口, 无异味	
	枸杞核桃风味饮料	有枸杞和核桃的香气, 甜度适口, 无异味	
	果仁核桃风味饮料	有果仁和核桃的香气, 甜度适口, 无异味	
	复合水果风味饮料	有多种水果的香气, 酸甜适口, 无异味	
	冰糖燕窝风味饮料	冰糖、燕窝和红枣自然香气, 酸甜适口, 无异味	
	冰糖菊花风味饮料	菊花的自然香气, 酸甜适口, 无异味	
杂质	无正常视力可见到外来杂质, 允许有少量原料物质沉淀		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标表

项目		指标	检验方法
可溶性固形物(20℃, 折光计法), %		≥ 0.1	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/100mL		≥ 0.01	GB/T 12456
蛋白质 ^a , g/100mL		≥ 0.1	GB 5009.5
pH值	玫瑰苏打风味饮料、蜜桃苏打风味饮料、柠檬苏打风味饮料、绿茶茉莉花风味饮料、红茶柠檬风味饮料、甜橙乳酸菌发酵风味饮料、红枣乳酸菌发酵风味饮料、原味乳酸菌发酵风味饮料、复合果汁乳酸菌发酵风味饮料、复合水果风味饮料、冰糖燕窝风味饮料、冰糖菊花风味饮料。	2.0~4.5	GB/T 5750.4
	椰子牛奶风味饮料、香蕉牛奶风味饮料、苹果牛奶风味饮料、黑芝麻核桃风味饮料、花生核桃风味饮料、枸杞核桃风味饮料、果仁核桃风味饮料。	5.0~7.5	
总砷(以 As 计), mg/L		≤ 0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/L		≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/L		≤ 0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/L		≤ 0.35	GB 5009.97
三氯蔗糖(蔗糖素), g/L		≤ 0.20	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/L		≤ 0.60	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L		≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/L		≤ 0.50	GB 5009.28
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计), mg/L		≤ 10.0	GB 5009.34
乙二胺四乙酸二钠, g/L		≤ 0.03	GB 5009.278
柠檬黄 ^b , g/L		≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/L		≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^b , g/L		≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^b , g/L		≤ 0.05	GB 5009.141
苋菜红 ^b , g/L		≤ 0.025	GB 5009.35
左旋肉碱(L-肉碱) ^b , mg/L		≤ 300~3000	GB 29989

维生素 C ^b , mg/L		250~500	GB 5009.86
维生素 B ₆ ^b , mg/L		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b , μg/L		0.6~1.8	GB/T 5009.217
牛磺酸 ^b , g/L		0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^b , mg/L		3~18	GB 5009.89
肌醇 ^b , mg/L		60~120	GB 5009.270
锌(以 Zn 计) ^c , mg/L	≤	15	GB 5009.14
铁(以 Fe 计) ^c , mg/L	≤	0.05	GB 5009.90
锡(以 Sn 计) ^c , mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
展青霉素 ^d , μg/L	≤	10	GB 5009.185
β-胡萝卜素 ^e , mg/L	≤	2.0	GB 5009.83

注：a、仅适用于椰子牛奶风味饮料、香蕉牛奶风味饮料、苹果牛奶风味饮料、黑芝麻核桃风味饮料、花生核桃风味饮料、枸杞核桃风味饮料、果仁核桃风味饮料的检测；
b、仅适用于复合水果风味饮料的检测；
c、仅适用于金属罐产品的检测；
d、仅适用于添加浓缩苹果汁产品的检测；
e、仅适用于添加β-胡萝卜素产品的检测；
相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1。
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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) ≤		20			GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤		20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	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；
注2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

2.4.2 马口铁三片罐产品微生物指标应符合商业无菌，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、总酸、蛋白质、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数或罐装产品商业无菌检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

Q/SHKJ
生合生物科技（南京）有限公司企业标准
Q/SHKJ 0005S - 2016
代替 Q/SHKJ 0005S - 2014

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列

江苏省卫生厅计划性控制社会食品安全企业标准备案章
备案号：321293S-2016
有效期至：2019年07月1日

2016-06-05 发布

2016-08-10 实施

生合生物科技（南京）有限公司 发布

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列



1 范围

本标准规定了高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列的分类及命名规则、要求、食品生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、乳粉为主要原料，经溶解、杀菌、浓缩、冷却、接种乳酸菌发酵剂、培养发酵、选择性添加白砂糖、乳清粉、膳食纤维、食用葡萄糖、乳糖、食品工业用加工助剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、蛋白酶）、食品用香精、柠檬酸钠、果胶、羧酸丙二醇酯、乳酸、山梨糖醇、可溶性大豆多糖、乳酸链球菌素、再经调配、杀菌或不杀菌、灌装而成的食品工业用的高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列（以下简称产品）。

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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇
- GB 2023 食品添加剂 乳酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.10 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 8099.6 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.186 乳酸菌饮料中酶活的定性测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6782 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7865.1 食品添加剂 类胡萝卜素
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10616 食品添加剂 羧酸丙二醇酯
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 19644 食品安全国家标准 乳糖



GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 21732 含乳饮料
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
 GB 25596 食品安全国家标准 乳糖
 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
 GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 QB 2394 食品添加剂 乳酸链球菌素
 QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
 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[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
 中华人民共和国卫生部公告（2008年第13号）

3 分类及命名规则

- 3.1 产品按加工工艺不同分为相应的品种并命名。
 3.1.1 经过杀菌处理的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液·（非活性）”或“非活性·高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。
 3.1.2 未经过杀菌处理的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液·（活性）”或“活性高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。
 3.2 产品按主要原料及主要辅料不同分为相应品种并命名。
 3.2.1 以主要原料“奶粉”制成的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。
 3.2.2 以主要原料“奶粉”及主要辅料“乳清粉”制成的产品，以“高浓缩乳清乳酸菌发酵饮料原液”命名。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
 4.1.2 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
 4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 及 GB 317 的规定。
 4.1.4 乳酸菌发酵剂应符合 GB 2762 及 QB/T 4575 的规定。
 4.1.5 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
 4.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
 4.1.7 食用葡萄糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20880 的规定。
 4.1.8 乳糖应符合 GB 25596 的规定。
 4.1.9 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
 4.1.10 蛋白酶应符合 GB 25594 的规定。
 4.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。



- 4.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 6782 的规定。
- 4.1.13 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.14 蔗糖四二糖应符合 GB 10016 的规定。
- 4.1.15 乳酸应符合 GB 2023 的规定。
- 4.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.17 可溶性大豆多糖应符合中华人民共和国卫生部公告（2008 年第 13 号）的规定。
- 4.1.18 乳酸链球菌素应符合 GB 2394 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该品种特有的色泽，色泽均匀。
滋味和气味	酸甜适口，具有该产品特有的滋味、气味，无异味。
组织状态	呈均匀细腻的乳剂液，允许有少量沉淀，无分层现象。
杂质	无正常视力可见杂质。

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质, g/100g	≥ 3.0
可溶性固形物（以 20℃ 折光计）, %	≥ 30
pH ^a (以 1% 计), mg/L	≤ 6.00
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定

^a 为稀释 5 倍后的检测值。

4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。



表3 微生物指标

项 目	指 标	
	定性	定量
菌落总数	—	n=5, c=2, m=10 ⁴ (FU/CFU/ml)
乳酸菌数, CFU/ml	出厂 销售	1.0×10 ⁷ 有活菌检出
大肠菌群	—	n=5, c=2, m=10 ³ FU/ml, M=10 ⁴ FU/ml
霉菌, CFU/ml	<=	20
酵母菌, CFU/ml	<=	20
沙门氏菌	—	n=5, c=0, m=0/25ml
金黄色葡萄球菌	—	n=5, c=1, m=100cfu/ml, M=1000cfu/ml

4.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

打开瓶盖,首先嗅其气味,尝其滋味是否正常,继而将样品倒在洁净的烧杯或无色的玻璃杯内,仔细观察其色泽及组织状态是否正常,并观察有无杂质。

6.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.3 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

6.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.5 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.6 乳酸菌数



按 GB 4789.36 规定的方法测定。

4.7 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.8 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.9 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.10《平板计数法》规定的方法检验。

4.10 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品须经厂质检部门按本标准检验合格，并附合格证后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包含：感官指标、净含量、蛋白质、可溶性固形物、大蔗糖群、乳酸菌数、菌落总数。

7.2 型式检验

7.2.1 有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 原料来源、设备有较大变化时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 正常生产每 6 个月；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目为本标准除 4.1 以外规定的全部项目。

7.3 抽样与组批

7.3.1 以同一班次、同一生产线生产的同一规格、同一包装、同一品种的产品为一批。

7.3.2 出厂检验每批随机抽取不少于 8 个最小销售包装单位，总量不少于 4.0kg（测定净含量允差的样本另计）。型式检验的样本从出厂检验合格的产品中随机抽取 8 个最小销售包装单位，总量不少于 4.0kg（测定净含量允差的样本另计）。

7.4 判定规则

检验项目中，所有检验项目符合本标准规定，判定该批次型式检验结论为“合格”；微生物指标不合格，即判定该批产品为不合格产品，不得复检。其余指标如有不合格可在同批产品中加倍抽样复检。复检后仍有不合格项，则判定该批产品为不合格产品或该次型式检验结论为“不合格”。

8 标志、包装、运输、贮存



8.1 标志

产品包装标志应符合 GB 7718、GB 28099 及 GB 7101 的规定，并标示“建议饮用量每次不应低于 5 倍”，产品的运输包装标志如下：产品名称、生产日期与批号、保质期、厂名、厂址。符合 GB 191 规定的包装储运图示标志。

8.2 包装

产品内包装材料应符合食品卫生要求，运输包装材料应符合国家相关规定。

8.3 运输

非活性高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻运输；活性高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应冷冻运输，运输时防止日晒、雨淋、轻装轻卸、防止包装破损，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

8.4 贮存

8.4.1 非活性高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻贮存；活性高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应冷冻贮存。产品应贮存在阴凉、避光、通风阴处，不宜露天堆放，不得与有毒、有害物品混放，以免污染；产品应放置在距墙、距热源、距柱 0.5m 以外，距地面 0.1m 以上的托板上，码放高度不超过 2m。

9 保质期

在本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起，保质期应符合表 4 的要求。

表 4 产品保质期

贮存条件	产品保质期
冷冻	12 个月
冷藏	3 个月
常温	6 个月

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、食用盐、冰糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、乳粉、椰果粒、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、玛咖粉（或提取物）、燕窝、菊花、黑芝麻（挑选、清洗、烘烤、磨浆、过滤或只烘烤不磨浆）、核桃仁（经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤）、花生仁（经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤，或花生酱）、枸杞（挑选、清洗、磨浆、过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁（或椰浆）、浓缩香蕉汁（香蕉浆）、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩胡萝卜汁）、乳酸菌（嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌）、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、二氧化碳、氮气、柠檬酸、乳酸、磷酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、二甲基二碳酸盐（又名维果灵）、乙酰化二淀粉磷酸酯、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸、 β -胡萝卜素、氯化钾、维生素C、左旋肉碱（L-肉碱）、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素B₆、维生素B₁₂、乙基麦芽酚）、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、焦糖色）、食用香精（玫瑰香精、水蜜桃香精、柠檬香精、绿茶香精、茉莉花香精、红茶香精、冰红茶香精、蓝莓香精、菠萝香精、苹果香精、甜橙香精、核桃香精、花生香精、枸杞香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）、杂果香精、发酵奶香精、牛奶香精、红枣香精、椰子香精、椰奶香精、焦甜香香精、香蕉香精、香蕉奶香精、菊花香精）中的几种为主要原料，经调配、过滤、高温杀菌、灌装封口或灌装封口后高温杀菌包装而成的果汁含量 $\geq 1.0\%$ 、蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的风味饮料或其它风味饮料。

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、贮存等要求。

铅指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。

许昌红威食品有限公司

QB