

备案号：QB64/0451S-2023

Q/ZYYL

吴忠市众伊饮料有限公司企业标准

Q/ZYYL 0002S—2023

风味饮料

2023-08-28 发布

2023-08-28 实施

吴忠市众伊饮料有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是参照GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由吴忠市众伊饮料有限公司提出。

本文件由吴忠市众伊饮料有限公司负责起草。

本文件主要起草人：马建宁。

本文件有效期五年。

风味饮料

1 范围

本文件规定了风味饮料的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以饮用水、白砂糖、果汁、乳或乳制品、甜味剂、酸味剂、香精等为原料，以不同的配料组合，经调配、杀菌、灌装等工序制成的果味饮料或乳味饮料。

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/T 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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/T 12143 软饮料通用分析方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 19301 食品安全国家标准 生乳

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

原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 术语和定义

下列术语和定义适用于标准。

3.1 果味饮料

以水为原料，加入适量的食糖或甜味剂、酸味剂、果汁或食用香精等经调制而成的原果汁含量小于5%的饮料。

3.2 乳味饮料

以水为原料，加入适量的食糖或甜味剂、酸味剂、乳或乳制品、食用香精等经调制而成的蛋白质含量小于0.7%的饮料。

4 产品分类

根据配料不同产品分为以下两类：

- a) 果味饮料（加入果汁或果味香精）；
- b) 乳味饮料（加入乳或乳制品及乳味香精）。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 生产用水应符合 GB 19298 要求。
- 5.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。
- 5.1.3 乳粉应符合 GB 19644 要求。
- 5.1.4 乳应符合 GB 19301 要求。
- 5.1.5 果汁及其他辅料应符合相关食品标准要求。

5.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
	果味饮料	乳味饮料
色 泽	具有与品名相符的果味饮料应有的色泽，色泽均匀一致	具有乳味饮料应有的色泽，色泽均匀一致
滋味气味	具有与品名相符的果味饮料应有的滋味与气味，无异味	具有乳味饮料应有的滋味与气味，无异味
组织状态	呈透明状液体，无沉淀、无正常视力可见外来异物	呈均匀细腻的浊状液体，无沉淀、无正常视力可见外来异物

5.3 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	
	果味饮料	乳味饮料
可溶性固形物（20℃，以折光计）/%	≤4.5	≤4.5
总酸（以柠檬酸计）/(g/L)	≥0.2	—
铅(以Pb计)/(mg/L)	<0.3	

5.4 微生物指标

微生物指标应符合GB 7101规定。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

8 试验方法

- 8.1 感官检验:将样品倒入无色玻璃杯中迎光观察其色泽、外观及杂质,嗅其香气,品尝其滋味,检查有无异味。
- 8.2 可溶性固形物按 GB/T 12143 中规定方法检验。
- 8.3 总酸按 GB 12456 规定方法检验。
- 8.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 8.5 微生物指标按 GB 7101 规定方法检验。

9 检验规则

- 9.1 以每个班次生产的同一种配料的产品为一批,在每批产品中随机抽取其中 10 个最小包装(总量不少于 1000ml)进行检验。每批产品经检验合格后,附有合格证方可出厂。
- 9.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 9.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。
 - 9.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次,在有下列情况之一时亦应随时进行:
 - a) 新产品投产时;
 - b) 正式生产后,原料、工艺有较大变化时;
 - c) 产品长期停产后恢复生产时;
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
 - e) 国家监督机构提出要求时。
- 9.3 检验如有不合格项目,可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

10.2 包装

- 10.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装,包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号。
- 10.2.2 外包装用纸箱装,每箱总重量不得少于总净重。

10.3 运输

运输车辆应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

10.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据产品和包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。
