

ICS 67.160.20
X 51

Q/HYC

海南省食品安全企业标准

Q/HYC 0003S—2018

风味饮料



2018-05-01 发布

2017-05-10 实施

海口裕成实业有限公司 发布

前 言

本标准由海口裕成实业有限公司提出。
本标准由海口裕成实业有限公司起草。
本标准主要起草人：林攀、吉家池、符伊武。
本标准首次发布。

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用以饮用水、白砂糖为主要原料，添加酸度调节剂（柠檬酸等）、甜味剂（甜蜜素、阿斯巴甜等）、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸等）、着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝等）、食用香精等，经调制加工、灌装、杀菌等工艺制成的风味饮料的生产控制、检验、贮运等环节。

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 317 白砂糖

GB 1886.37 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）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.47 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）

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

- GB/T 12143 饮料通用分析方法
 GB/T 12456 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/T 17590 铝易开盖三片罐
 GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 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第75号令 《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第123号令 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

根据产品配方不同分为：柠檬茶味饮料、奶茶味饮料、冬瓜茶味饮料、芒果汁味饮料、菠萝汁味饮料、桑果汁味饮料、百香果汁味饮料、杨桃汁味饮料、酸豆汁味饮料、苹果汁味饮料和其他风味饮料。

4 技术要求

4.1 原辅材料

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 4.1.2 柠檬酸钾：应符合 GB 1886.235 的要求。
 4.1.3 山梨酸：应符合 GB 1886.39 的要求。
 4.1.4 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的要求。
 4.1.5 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）：应符合 GB 1886.37 的要求。
 4.1.6 阿巴斯甜：应符合 GB 1886.47 的要求。
 4.1.7 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。
 4.1.8 日落黄：应符合 GB 6227.1 的要求。
 4.1.9 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的要求。
 4.1.10 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的要求。
 4.1.11 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
 4.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|-------|-------------------------------|--|
| 色泽 | 应接近与品名相符的色泽 | 取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 滋味与气味 | 具有该品种的香味和滋味，香气协调，味感纯正，甜适口，无异味 | |
| 性状 | 均匀一致的液体，无沉淀物 | |
| 杂质 | 无正常视力可见的外来杂质 | |

4.3 理化指标

应符合表3的要求。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-----------------------|-----|-------------------|
| 可溶性固形物 (20℃, 以折光计), % | ≥ | 1.0 GB/T 12143 |
| 铅 (以Pb计), mg/L | ≤ | 0.2 GB 5009.12 |

4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品, 其微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案及限量 (若非指定, 均以/25ml 表示) | | | | 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 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/ml | 1000CFU/ml | GB 4789.10 第二法 |

注: n 为同一批次产品应采集的样件数; 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。样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 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, 并按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2L,抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2用于微生物指标检验,1/4用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前,应由检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格后,出具合格证书,并在包装箱内(外)附有质量合格证明的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括感官、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

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) 主要原辅料来源有较大改变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距时;
- 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。微生物指标不符合本标准要求时,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本标准要求时,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 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

内包装用金属罐包装或纸盒无菌包装或用塑料包装,金属罐包装材料应符合GB/T 17590的要求;纸盒无菌包装应符合GB/T 18192的要求;塑料包装材料应符合GB 4806.1及GB 4806.7的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁,符合卫生要求,无破损。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品常温保存，应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期为12个月。
