

# Q/BMQ

## 北镇市美淇饮品有限公司企业标准

Q/BMQ 0002S-2015

---

### 风味饮料

2015-XX-XX 发布

2015-XX-XX 实施

---

北镇市美淇饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准食品安全指标按照 GB 2759.2-2003 《碳酸饮料卫生标准》制定，其它指标依据产品实测确定。

本标准由北镇市美淇饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁大海。

本标准属首次发布。

# 风味饮料

## 1 范围

本标准规定了风味饮料的术语和定义，产品分类，要求，试验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水为原料，添加白砂糖、果葡糖浆和甜味剂、食用香精（香料）、酸味剂、食用色素、防腐剂等食品添加剂为辅料，添加或不添加果汁，经调配、杀菌、灌装制成的风味饮料。

## 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 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 1887 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1902 食品添加剂 苯甲酸钠

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 4480.1 食品添加剂 胭脂红

GB 4481.1 食品添加剂 柠檬黄

GB 4578 食品添加剂 糖精钠

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

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/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 6227.1 食品添加剂 日落黄

GB 7655.1 食品添加剂 亮蓝

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8821 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素

GB/T 9106.1 包装容器 铝易开盖铝两片罐

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB/T 9106.1 包装容器 铝易开盖铝两片罐

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12488 食品添加剂 甜蜜素

GB/T 12695 饮料企业良好生产规范

- GB 13509 食品添加剂 木糖醇  
GB 13736 食品添加剂 山梨酸钾  
GB 13737 食品添加剂 L-苹果酸  
GB/T 17590 铝易开盖三片罐  
GB/T 18187 酿造食醋  
GB 18454 液体食品无菌包装用复合袋  
GB/T 20882 果葡糖浆  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
SB 10377 配制食醋  
QB 2393 食品添加剂 AK糖  
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令(2005)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(2009)第123号 《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准:

风味饮料;以水为原料,以添加白砂糖、果葡糖浆和甜味剂、食用香精(香料)、酸味剂、食用色素、防腐剂为辅料,添加或不添加果汁等作为调整风味主要手段,经调配、杀菌、灌装制成的风味饮料。

### 4 产品分类

#### 4.1 果味饮料

以食糖和(或)甜味剂、酸味剂、果汁、食用香精、茶或植物抽提液等的全部或其中的部分为原料调制而成的果汁含量达不到5%(质量分数)的饮料,如橙味饮料、柠檬味饮料。

#### 4.2 茶味饮料

以茶或茶香精为主要赋香成分,茶多酚含量达不到GB 10789中碳酸茶饮料基本技术要求的饮料。

### 5 要求

#### 5.1 原辅材料要求

- 5.1.1 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。  
5.1.2 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。  
5.1.3 碳酸氢钠:应符合 GB 1887 的规定。  
5.1.4 苯甲酸钠:应符合 GB 1902 的规定。  
5.1.5 柠檬酸:应符合 GB 1987 的规定。  
5.1.6 乳酸:应符合 GB 2023 的规定。  
5.1.7 胭脂红:应符合 GB 4480.1 的规定。  
5.1.8 柠檬黄:应符合 GB 4481.1 的规定。  
5.1.9 糖精钠:应符合 GB 4578 的规定。

- 5.1.10 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。
- 5.1.11 亮蓝：应符合 GB 7655.1 的规定。
- 5.1.12  $\beta$ -胡萝卜素：应符合 GB 8821 的规定。
- 5.1.13 甜蜜素：应符合 GB 12488 的规定。
- 5.1.14 木糖醇：应符合 GB 13509 的规定。
- 5.1.15 山梨酸钾：应符合 GB 13736 的规定。
- 5.1.16 L-苹果酸：应符合 GB 13737 的规定。
- 5.1.17 食醋：应符合 SB 10377、GB/T 18187 的规定。
- 5.1.18 AK 糖：应符合 QB 2393 的规定。
- 5.1.19 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 5.1.20 香精：应符合国家相关标准规定。

## 5.2 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
色 泽	具有各品种应有的色泽
滋、气味	具有各品种应有的滋味和香气，酸甜适口，无异味
组织状态	清澈或混浊均匀。除清汁型外，允许有少量沉淀或轻微分层，但摇动后混浊均匀。无结块
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

## 5.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物% (20℃折光计法)	0.1-5.0
总砷 (以As计) / (mg/L) $\leq$	0.2
铅(以Pb计) / (mg/L) $\leq$	0.3
铜(以Cu计) / (mg/L) $\leq$	5.0
二氧化硫残留量 (SO <sub>2</sub> ) (mg/L) $\leq$	10

## 5.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/ (cfu/mL) ≤	100
大肠菌群/ (MPN/100mL) ≤	6
霉菌/ (cfu/mL) ≤	10
酵母/ (cfu/mL) ≤	10
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

## 5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5.6 食品生产加工过程的卫生要求。

应符合GB 12695的规定。

## 5.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

在室温下，打开包装，立即取一定量混合均匀的被测样品，鉴别气味，品尝滋味。并取约50mL混合均匀的被测样品，置于100mL透明烧杯中，在自然光或相当于自然光的感这评定室内，观察其外观，检查其有无杂质。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143规定方法检验。

#### 6.2.2 铅

按GB 5009.12规定方法检验。

#### 6.2.3 总砷

按GB/T 5009.11规定方法检验。

#### 6.2.4 铜

按GB/T 5009.13规定方法检验。

#### 6.2.5 二氧化硫

按GB/T 5009.34规定方法检验。

### 6.3 微生物指标

按GB/T 4789.21规定方法检验。

### 6.4 净含量偏差

按JJF 1070规定方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批与抽样

### 7.1.1 组批

同一生产日期、同一班次、同一批投料、同一条生产线生产、同一规格的包装完好的同一种产品为一组批。

### 7.1.2 取样方法和取样量

出厂检验时，每批随机抽取 12 个最小独立包装，6 个供感官指标、理化指标检验，2 个供微生物检验，

Q/BMQ 0002S—2011

<sup>4</sup> 另4个留作备用。型式检验时，每批随机抽取18个最小独立包装，6个供感官指标、理化指标检验，4个供微生物检验，另8个留样备用。

## 7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品应按本标准规定的方法检验，并出具产品合格证。

7.2.2 出厂检验项目包括感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

## 7.3 型式检验

7.3.1 本标准技术要求中规定的项目为型式检验项目。

7.3.2 型式检验项目每年应进行两次，发生下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 7.3.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

应符合GB 7718、GB28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志按GB/T 191规定执行。

### 8.2 包装

用于软饮料包装的塑料器的合成材料（如树脂、稳定剂、增塑剂、润滑剂等）应无毒、无异味、不与内容物起任何反应，符合国家食品相关产品标准的规定。其包装瓶、袋、铝易开罐应符合GB 9687、GB 9688、GB/T 17590、GB/T 9106.1、GB/T 10004、GB 18454及国家相关标准的规定。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、卫生。在运输过程中，应防止曝晒、雨淋、冰冻，严禁与有毒或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁摔撞。

### 8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，产品不得接触墙面和地面，底部用托盘垫起，离墙离地应在 20cm 以上，堆放高度应以离库顶至少 1m 为宜。成品库应定期清扫、消毒，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的物品同处混贮，并不得接近热源，在低于 0℃ 的温度下，要有防冻措施。

在常温条件下塑料瓶包装，保质期为12个月。