

Q/BJX

贵州省食品安全企业标准

Q/BJX 0015S-2021

风味饮料

2021-06-20 发布

2021-06-25 实施

贵州北极熊实业有限公司 发布

目次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 产品分类.....	2
4 技术要求.....	2
5 生产加工过程的卫生控制.....	4
6 检验规则.....	5
7 标志、包装、运输、贮存、保质期.....	6

前 言

本文件按照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》的规定制定。

本文件的卫生指标参照GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》和GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订，其余指标根据《饮料生产许可证审查细则》(2017版)中其他饮料类生产许可审查要求及产品实际制定，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本文件由贵州北极熊实业有限公司提出。

本文件由贵州北极熊实业有限公司起草。

本文件由贵州北极熊实业有限公司批准。

本文件发布于2021年06月20日。

本文件主要起草人：李洁艳、朱晓伟、张东来、陈勇。

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、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于贵州北极熊实业有限公司生产的以符合生活饮用水条件的水源为原料水，经净化处理后，根据产品风味，配以食用小苏打（碳酸氢钠）或天然薄荷脑、甜味剂（三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜、纽甜、赤藓糖醇、甜菊糖苷、木糖醇中的部分或全部）、食用香精等辅料，经配制、灌装等工艺生产而成的风味饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
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 1886.199	食品安全国家标准 食品添加剂 天然薄荷脑
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
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 47891	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 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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8270	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 26404	食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29944	食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）
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
原国家质量技术监督检验检疫总局令（2005）75号令 定量包装商品计量监督管理办法	

3 产品分类

产品按添加辅料不同分为苏打水饮料和薄荷水饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.2 碳酸氢钠

应符合GB 1886.2的规定。

4.1.3 天然薄荷脑

应符合GB 1886.199的规定。

4.1.4 三氯蔗糖

应符合GB 25531的规定。

4.1.5 纽甜

应符合GB 29944的规定。

4.1.6 木糖醇

应符合GB 1886.234的规定。

4.1.7 甜菊糖苷

应符合GB 8270的规定。

4.1.8 乙酰磺胺酸钾

应符合GB 25540的规定。

4.1.9 赤藓糖醇

应符合GB 26404的规定。

4.1.10 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

4.1.11 阿斯巴甜

应符合GB 1886.47的规定。

4.1.12 其他辅料

应符合相应的食品安全标准和相关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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		检验方法
	苏打水饮料	薄荷水饮料	
色泽	澄清透明		随机取一最小包装混合均匀的样品置余50ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
滋味、气味	具有该产品正常的滋味和气味，无异味、无异臭		
状态	无正常视力可见外来异物		

4.3 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		检验方法
	苏打水饮料	薄荷水饮料	
铅 (Pb) / (mg/L)	≤0.25		GB 5009.12

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量				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(CFU/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/mL)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注：样品的采样及处理按GB 4789.1和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，检测按JJF 1070的规定方法执行。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生控制

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一台灌装机灌装、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

抽样基数不得少于200瓶，每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验和留样要求。

6.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

出厂检验为批检验，检验合格后出具合格证方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准规定的全部要求。型式检验每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 连续停产3个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验结果有差异时；
- 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部符合要求，即判为合格品。微生物指标有不符合项时即判为不合格且不得复检。其余指标出现不符合项时，允许用该批次留样产品就不符合项进行复检，判定以复检结果为准。

7 标示、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标示

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求。储运图示标示应符合GB/T 191要求。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准要求。包装容器外部应保持清洁，封盖严密，无渗漏现象，标签封贴紧密牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有100 mm以上的垫板，离墙200mm以上。在零摄氏度以下运输贮存时，应有防冻措施。

7.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，桶装产品保质期为1个月，瓶装产品保质期为12个月。