

Q/LQF

临沧庆丰核桃生物科技有限责任公司企业标准

Q/LQF 0006 S—2024

风味饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090033 S-2024
备案日期: 2024年3月25日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2024-03-25 发布

2024-03-27 实施

临沧庆丰核桃生物科技有限责任公司

发布

前 言

我公司生产加工的风味饮料是以生活饮用水为主要原料，辅以食糖和(或)甜味剂、酸味剂、乳或乳制品、果汁、食品营养强化剂、食用香精、茶或植物抽提液等的全部或其中的部分为原料，经调配、均质(或不均质)、灌装、杀菌等工艺或经商业无菌工艺而制成的风味饮料(饮品)。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由临沧庆丰核桃生物科技有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴天来、罗光伟、杨云德。

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存的要求。
本标准适用于以生活饮用水为主要原料，辅以食糖和(或)甜味剂、酸味剂、乳或乳制品、果汁、食品营养强化剂、食用香精、茶或植物抽提液等的全部或其中的部分为原料，经调配、均质（或不均质）、灌装、杀菌等工艺或经商业无菌工艺而制成的风味饮料（饮品）。

2 规范性引用文件

下列标准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。

3 产品分类

根据产品添加原辅料不同可分为：苏打水（果味水）、果醋味饮料（苹果醋味饮料、玫瑰醋味饮料）、果味饮料（饮品）、乳味饮料（饮品）、营养强化风味饮料、茶味饮料（饮品）、其他风味饮料（饮品）。

4 技术要求

4.1 原料辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食品营养强化剂：应符合 GB 14880 的规定。
- 4.1.4 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和其它原辅料。

4.2 感官要求。

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	符合该产品的色泽，且均匀一致。	按 GB 7101 规定的执行
香 气	具有该产品所具有的香气和气味，无异味。	
滋 味	具有该产品所具有的滋味，无异味。	
形 态	具有该产品应有的组织形态。	
杂 质	正常视力观察无可见外来异物。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	苏打水（果味水）	果醋味饮料	乳味饮料	果味饮料、营 养强化风味饮 料、茶味饮料、 其他风味饮料	
pH 值	7.0~8.5	—	—	—	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃折光计法），% ≥	—	5.0	3.0	0.1	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L ≥	—	3.5	2.5	0.5	GB 12456
锡 ^a /（以 Sn 计），mg/L ≤	150				GB 5009.16
锌、铜、铁总和*/ mgL ≤	20				GB 5009.13、 GB 5009.14、 GB 5009.90
二氧化硫残留量 ，mg/L ≤	50				GB 5009.34
a 适用于金属罐装的产品。					

4.4 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 中平板计数法
沙门氏菌，/25ml	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球，CFU/ml ≤	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉 菌， CFU/ml ≤	20				GB 4789.15
酵 母， CFU/ml ≤	20				
a.样品的采样及处理按 GB 4789.1 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，按 JJF 1070 中的规定方法测定。

4.6 食品添加剂

应该符合 GB 2760 的规定。

4.7 食品营养强化剂

应符合 GB 14880 的规定。

4.8 污染物限量

应符合 GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表4规定。

表 4 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/L ≤	0.24	GB 5009.12

4.9 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.10 生产过程的加工要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200瓶，抽样数量为18瓶，将抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份留样。

5.3 出厂检验

每批产品经由公司质检部门检验合格并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关标准执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验为每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列之一情况者，应进行型式检验。

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则



微生物指标若有任一项不合格时，判该批产品不合格；其余指标若有不合格项，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输产品的运输工具必须清洁卫生、无异味、无污染。运输时必须用篷布遮盖，防止日晒、雨淋和受潮，避免强烈震动和重压，装卸时轻拿轻放，严禁扔、摔挤，运输中严禁与有毒有害物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、无异味、通风良好、具有防尘、防蝇、防鼠设施的专用仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。仓库内的产品按不同品种和等级分别离墙、离地堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品未启封的保质期为 12 个月。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2024 年3 月 6 日至 2024 年3 月17 日在 微信公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于 5 个工作日)，广泛征求社会各方意见。



临沧庆丰核桃生物科技有限公司

备案单位（盖章）

2024年 3 月17 日

吴天来

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 3 月17 日