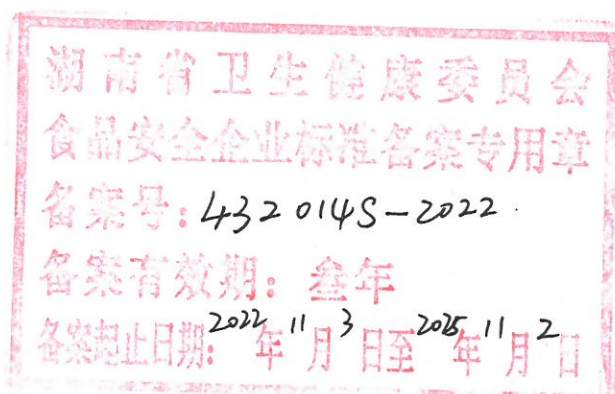


湖南新希望南山液态乳业有限公司

Q/AWXW 0003S-2022

风味饮料



2022-09-02 发布

2022-10-08 实施

湖南新希望南山液态乳业有限公司 发布

湖
食

前言



本标准按照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》给出的规则起草。

本标准由湖南新希望南山液态乳业有限公司提出。

本标准由湖南新希望南山液态乳业有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南新希望南山液态乳业有限公司。其他适用该标准的企业有：四川新希望乳业有限公司（地址：四川省洪雅县洪川镇临江路12号），昆明雪兰牛奶有限责任公司（地址：昆明经济技术开发区云大西路66号），昆明市海子乳业有限公司（地址：昆明经开区阿拉街道办事处海子村委会旁），河北新希望天香乳业有限公司（地址：保定市满城区新兴产业园区新希望路8号），杭州新希望双峰乳业有限公司（地址：浙江省杭州市余杭区余杭经济开发区新洲路836号），云南新希望邓川蝶泉乳业有限公司（地址：云南省大理州洱源县邓川镇新州街88号），青岛新希望琴牌乳业有限公司（地址：青岛市胶州市经济技术开发区太湖路6号），安徽新希望白帝乳业有限公司（地址：合肥市肥东县肥东经济开发区镇西路55号），四川新华西乳业有限公司（地址：成都市郫都区川菜园区永兴东路9号），四川新希望乳业有限公司洪雅阳平分公司（地址：洪雅县洪川镇临江路12号），七彩云乳业有限公司（地址：云南省昆明阳宗海风景名胜区七甸工业园区大哨片区），西昌新希望三牧乳业有限公司（地址：西昌市安宁镇马坪坝村），新希望双喜乳业（苏州）有限公司（地址：苏州高新区鹿山路49号），四川新希望营养饮品有限公司（地址：成都市锦江区工业园区金石路366号2幢6楼），山东绿源唯品乳业有限公司（地址：山东省烟台市莱阳市沐浴店镇绿源唯品农业园），湖南新希望奶寻食品科技有限责任公司（地址：湖南望城经济开发区雷锋大道108号），上海瑞橙食品有限公司（地址：上海市奉贤区堂富路66弄88号2幢）。

本标准主要起草人：王亚利，肖凯。

本标准有效期：三年。

本标准替代Q/AWXW 0003S-2021。

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、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以水为主要原料，添加其他辅料，添加或不添加食品添加剂，经发酵或不发酵、杀菌或不杀菌、灌装、包装工艺生产的风味饮料。

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。

示例如下：

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. 228	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 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 5009. 5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009. 11	食品安全国家标准 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 5009. 91	食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 10789	饮料通则
GB/T 10792	碳酸饮料（汽水）
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准



- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/Z 21922 食品营养成分基本术语
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB/T 30767 咖啡类饮料
- GB/T 21733 茶饮料
- 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》

3. 产品分类

3.1 风味饮料/风味饮品

以水为主要原料，添加或不添加：糖（包括食糖和淀粉糖）、食品添加剂、营养强化剂、新食品原料、可食用菌种及其制品、果蔬及其制品、乳及乳制品、膳食纤维、茶及茶制品、咖啡及咖啡制品、植物提取物、乳酸菌饮料及其制品、胶原蛋白及其制品、菊花及可食用花卉等其它食品原辅料中的一种或几种，经过发酵或不发酵、杀菌或不杀菌、灌装、包装等工艺加工制成的风味饮料，也可称为风味饮品。如茶味饮品、果味饮品、蔬菜味饮品、果汁茶味饮品、咖啡味饮品、乳味饮品、乳酸菌发酵味饮品、菊花味饮品、胶原蛋白味饮品、蛋白质风味饮品、苏打水饮品、其他风味水饮品等。

根据其是否充入二氧化碳，分为无气（型）和含气（型）/气泡（型）。

根据其是否经过杀菌处理，分为非活菌（杀菌）型和活菌（未杀菌）型。

4. 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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	与所添加成分相符的色泽，色泽均匀	取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
组织状态	状态均匀 ^a ，久置后允许有分层、沉淀及少量脂肪上浮，允许微浊	
滋味、气味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	
杂质	无可见外来杂质	

^a注：不适用于带有颗粒、花瓣、囊胞等形状物料的产品。

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
钠 ^a /(mg/100mL)	≤ 55	GB 5009.91
铅 (以Pb计) / (mg/L)	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^b / (μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.185
二氧化碳气容量(20℃)/倍 ^c (出厂时)	≥ 1.5	GB/T 10792

^a注: 仅限于添加碳酸氢钠调整风味制成的苏打水饮品。
^b注: 仅限于添加以苹果、山楂为原料制成产品的风味饮料。
^c注: 仅限于含气(型)/气泡(型)风味饮料。

1.1 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 规定的方法检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品, 其微生物限量还应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /[CFU/g (mL)]	≤ 5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/[CFU/g (mL)]	≤ 5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌/[CFU/g (mL)]	≤ 10				GB 4789.15
酵母/[CFU/g (mL)]	≤ 10				GB 4789.15

^a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。
^b不适用于活菌(未杀菌)型风味饮料。

4.4.3 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0	-	GB 4789.10 定性检验

4.5 乳酸菌指标

活菌(未杀菌)型风味饮料的乳酸菌活菌数指标应符合表 5 的规定。

表 5 乳酸菌活菌数指标

检验时期	活菌(未杀菌)型风味饮料	检验方法
出厂期	≥1×10 ⁶ CFU/g(mL)	GB 4789.35
销售期	按产品标签标注的乳酸菌活菌数执行	

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

4.9.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

4.10 营养强化剂

营养强化剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 14880 的规定。

4.11 净含量及允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

5. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6. 检验规则

6.1 原辅料检验

食品添加剂等入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证或批出厂检验报告方能出厂。

6.2.2 产品出厂检验项目包括感官要求、微生物、净含量及允许短缺量，若为活菌（未杀菌）型乳酸菌风味饮料，则还需满足乳酸菌指标要求。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

6.3.2 型式检验项为本标准规定的全部项目。

6.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 若最小销售包装小于 5kg，则出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 12 个最小销售包装（不低于 2kg）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

若最小销售包装大于等于 5kg，则出厂检验为生产线上的成品，按批次在灌装机头处按灌装量前、中、后各取至少 7 包（每包 $\geq 100\text{g}$ ）进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。



山西太乳业有限公司



6.5.2 若最小销售包装小于 5kg，则型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 16 个最小销售包装（不低于 3kg）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

若最小销售包装大于等于 5kg，则型式检验为生产线上的成品，按批次在灌装机头处按灌装量前、中、后各取至少 10 包（每包 $\geq 100\text{g}$ ）进行检测，出厂检验合格后再送检。样品分为三份，一份作为检验样品，一份作为备样样品，一份作为送检样品。

6.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

乳酸菌饮料产品标签应标明活菌（未杀菌）型或非活菌（杀菌）型，标示活菌（未杀菌）型产品的乳酸菌数应 $\geq 1 \times 10^6$ CFU/g (mL)。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，保质期符合 GB 7718 的规定。