Q/SMSL

福建省三明市盛隆食品有限公司企业标准

Q/SMSL 0001S—2018

代替 Q/SMSL 0001S-2107

风味饮料

2018－06－28 发布　　2018－07－28 实施

福建省三明市盛隆食品有限公司　　发 布

前　　言

本标准中的感官指标和特性指标（可溶性固形物、pH值）根据产品特征及配料制定，其他指标参考GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》而定，污染物限量指标铅、铜指标严于国家标准。食品添加剂依据GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》制定。

本标准是根据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准由福建省三明市盛隆食品有限公司提出、起草并发布。

本标准主要起草人：郑为和。

本标准于2017年4月首次发布，2018年6月第一次修订。

本次修订与2017年不同之处在于：乳味饮料的原料增加全脂奶粉。并相应增加乳味饮料的蛋白质指标。

本标准发布之日起，代替Q/SMSL 0001S-2017。

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、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则 、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期和召回。

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖为主要原料，添加甜味剂（甜蜜素、安赛蜜）、酸度调节剂（柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸）、防腐剂（山梨酸钾）、食用色素（柠檬黄、日落黄）、食用香精，经调配，杀菌，灌装封盖、包装而成的具有相应风味的风味饮料。

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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环已基氨基磺酸钠（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 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L—苹果酸
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环已基氨基磺酸钠的测定
GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定

GB 5009.237　食品安全国家标准　食品pH值的测定
GB 5749　生活饮用水卫生标准
GB 6227.1　食品安全国家标准 食品添加剂　日落黄
GB/T 6543　运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 12143　饮料通用分析方法
GB 12695　饮料生产卫生规范
GB 13104　食品安全国家标准 食糖
GB 14881　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19644　食品安全国家标准 乳粉
GB 25540　食品安全国家标准 食品添加剂　乙酰磺胺酸钾
GB 28050　食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则
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（2005）　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（2009）　食品标识管理规定（修订版）
国家食品药品监督管理总局第 12 号令（2015）　食品召回管理办法

3　产品分类

3.1　果味饮料

以水、白砂糖、甜味剂（甜蜜素、安赛蜜）、酸度调节剂（柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸）、防腐剂（山梨酸钾）、食用色素（柠檬黄、日落黄）、食用香精为原料，经调配，杀菌，灌装封盖、包装而成的果味饮料，如橙味饮料、柠檬味饮料。

3.2　乳味饮料

以水、白砂糖、甜味剂（甜蜜素、安赛蜜）、酸度调节剂（柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸）、防腐剂（山梨酸钾）、全脂奶粉或奶味香精为原料，经调配，杀菌，灌装封盖、包装而成的乳味饮料。

3.3　茶味饮料

以水、白砂糖、甜味剂（甜蜜素、安赛蜜）、酸度调节剂（柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸）、防腐剂（山梨酸钾）、食用色素（柠檬黄、日落黄）、茶香精为原料，经调配，杀菌，灌装封盖、包装而成的茶味饮料。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　饮用水：应符合 GB 5749 的要求。
4.1.2　白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。
4.1.3　乳粉：应符合 GB 19644 的要求。
4.1.4　柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。

4.1.5 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
4.1.6 L-苹果酸：应符合 GB 1886.40 的要求。
4.1.7 安赛蜜：应符合 GB 25540 的要求。
4.1.8 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的要求。
4.1.9 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。
4.1.10 日落黄：应符合 GB 6227.1 的要求。
4.1.11 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
4.1.12 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。

4.2 感官指标

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种饮料应有之色泽 ，色泽均匀一致。
滋味、气味	具有该品种饮料的纯正滋味及气味，无异味。
外观组织形态	均匀的澄清液，久置后允许有少量沉淀，但摇动后呈均匀状态。
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表3的要求。

表2 理化指标

项 目		指 标
可溶性固形物（20℃，按折光率计）/(%)	≥	3.0
蛋白质[a]/(g/100g)		0.5～1.0
pH 值		3.5～6.5
总砷（以 As 计）/(mg/L)	<	0.2
铅（Pb）/(mg/L)	<	0.05
铜（Cu）/(mg/L)	<	5
柠檬黄（以柠檬黄计）[b]/(g/kg)	≤	0.1
日落黄（以日落黄计）[b]/(g/kg)	≤	0.1
甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）/(g/kg)	≤	0.65
安赛蜜/(g/kg)	≤	0.3
山梨酸钾（以山梨酸计）/(g/kg)	≤	0.5
注：柠檬黄、日落黄混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。		
a 仅限于添加乳粉的乳味饮料检测。 b 仅限于有添加该添加剂的产品检测。		

4.4 微生物指标

应符合表4的要求。

表3 微生物指标

项　　目	采样方案[c]及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU /mL）	5	2	10^2	10^4
大肠菌群/（CFU /mL）	5	2	1	10
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL
沙门氏菌	5	0	0/25ml	—
霉菌/（CFU /mL）　≤	20			
酵母/（CFU /mL）　≤	20			
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				
[c] 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、食品用香精依据生产需要适量添加。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽、外观、组织形态及杂质

取100 ml风味饮料于无色透明的容器内，置于明亮处迎光观察其色泽、外观组织形态和杂质。

5.1.2 滋味与气味

取100 ml风味饮料充分搅匀，嗅其香气品尝滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.3 pH值

按GB 5009.237规定的方法测定。

5.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.6 铜

按GB 5009.13规定的方法测定 。

5.2.7 安赛蜜

按GB/T 5009.140规定的方法测定 。

5.2.8 甜蜜素

按GB 5009.97规定的方法测定。

5.2.9 着色剂（日落黄、柠檬黄）

按GB 5009.35规定的方法测定。

5.2.10 山梨酸钾

按GB 5009.28规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2 规定的方法检测。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3 中的平板计数法规定的方法检测。

5.3.3 霉菌、酵母

按GB 4789.15 规定的方法检测。

5.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按GB 4789.4、GB 4789.10（第二法）规定的方法检测。

5.4 净含量检验

按JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次生产的同品种、同规格的产品，一次入库量为一检验批次。

6.2 检验

6.2.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验，型式检验应在出厂检验合格的前提下进行。

6.2.2 出厂检验

每批产品经检验部门按照本标准进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证后出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、可溶性固形物、pH值、菌落总数、大肠菌群。

6.2.3 型式检验

型式检验为本标准技术要求的全部检验项目，型式检验半年进行1次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

a) 改变主要原辅料时；
b) 更改关键工艺、配方时；
c) 产品停产三个月以上后又恢复生产时；
d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
e) 国家食品安全监督机构提出检验要求时。

6.3 抽样方法和数量

6.3.1 出厂检验

每批随机取15瓶，其中4瓶用于感官指标、可溶性固形物、总酸；5瓶用于微生物检验，其余6瓶留样备用。

6.3.2 型式检验

从任意一批产品中，随机抽取18瓶，其中7瓶用于感官指标、理化指标检验；5瓶用于微生物指标检验；其余6瓶留样备用。

6.3.3 净含量检验

净含量检验的抽样按JJF 1070的规定执行。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本标准规定的产品判为合格品。

6.4.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准时，则判该批产品为不合格；若其他项目不符合本标准时，可以从该批样品中加倍抽样复验，复验后仍有一项或一项以上指标不符合本标准时，判为不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 产品的销售包装上的标志应符合 GB 7718、GB 28050 及国家质量监督检验检疫总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1.2 产品的运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 所使用的 PET 瓶应符合应符合 GB 4806.7 的要求。包装应严密，无破损、泄露。

7.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输、贮存

7.3.1 运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压，严禁摔撞。

7.3.2 贮运过程中必须防止爆晒雨淋，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或影响产品质量的物品混贮、混运。

7.3.3 贮存于阴凉、干燥、通风的仓库中，不得露天堆放，避免阳光直射。

7.3.4 产品不得落地和靠墙，产品应掌握先进先出的原则。

7.4 保质期

产品在符合规定的条件下运输和贮存，包装完好无损，自生产日期起，保质期为12个月。

8 召回

生产销售过程中发现不合格产品，应立即停止生产销售，制定措施预防和控制食品安全风险，消除产生不合格原因后方能继续生产，并按《食品召回管理办法》召回和处置已出厂的不合格产品。