福建省三明市盛隆食品有限公司企业标准编制说明

（Q/SMSL 0001S-2018）《风味饮料》

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、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。为规范我公司生产管理，确保产品质量，根据《中华人民共和国标准化法》的有关规定要求，特制定企业标准，作为组织产品生产、销售以及质量检验的依据。

一、本标准编写格式按GB/T 1.1《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。

二、产品配方如下：

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、苹果酸）、防腐剂（山梨酸钾）、食用色素（柠檬黄、日落黄）、食用香精。

三、生产工艺

原料→调配→灭菌→灌装→成品入库

四、本标准于2017年4月首次发布，本次修订主要是乳味饮料使用的原料增加乳粉，并相应增加该类饮料的蛋白质指标。本标准的感官指标、总酸、可溶性固形物根据企业产品实际特点制定。

五、本标准与食品安全相关的指标、限量及制订依据：

指标	限　量	制　订　依　据	检验方法
总砷（以As计）/(mg/L)	＜0.2	GB 2762、GB 7101	GB 5009.11

铅（Pb）/(mg/L)	＜0.05	GB 2762、GB 7101	GB 5009.12
铜（Cu）/(mg/L)	＜5	GB 2762、GB 7101	GB 5009.13
柠檬黄（以柠檬黄计）/(g/kg)	≤0.1	GB 2760	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计）[a]/(g/kg)	≤0.1	GB 2760	GB 5009.35
甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）/(g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97
安赛蜜/(g/kg)	≤0.3	GB 2760	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计）/(g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB/T 5009.29

本标准中的感官指标和特性指标（可溶性固形物、pH值、蛋白质）根据产品特征及配料制定，其他指标参考GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》而定，本标准中的铅、铜的限量指标依据GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》制定并严于该标准，食品添加剂限量依据GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》制定。微生物指标依据GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定。

六、质量检验项目按照《饮料生产许可证审查细则》的要求加以规定。

七、净含量偏差符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

八、本标准的试验方法均等同采用国家、行业的有关标准。

九、检验规则规定了检验分类、组批规则、抽样方法以及结果判定。

十、标准还规定了产品的标志、标签、包装、运输、贮存、保质期和食品召回的相关要求。

十一、本产品经多次验证，经分析工艺指标及标准要求切实可行。

福建省三明市盛隆食品有限公司

二〇一八年六月二十三日