

# Q/LFX

## 广西灵山县宇峰保健食品有限公司企业标准

Q/LFX 0007S—2024

代替 Q/LFX 0007S-2020

---

### 风味饮料

2024 - 07 - 22 发布

2024 - 08 - 15 实施

---

广西灵山县宇峰保健食品有限公司发布

## 前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按 GB/T 1.1-2020规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替Q/LFX 0007S-2020。

本标准与Q/LFX 0007S-2020相比主要修改如下：

- 增加了术语和定义；
- 更新了部分原料；
- 修改了部分引用文件；
- 增加了理化指标中可溶性固形物指标及其检验方法；
- 修改了理化指标中锡的指标；
- 增加了微生物限量及其检验方法。

本标准由广西灵山县宇峰保健食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢品芳、钟凤花、梁勇媚、刘德朝。

本标准于2024年07月22日发布，2024年08月15日实施。

# 风味饮料

## 1 范围

本标准规定了风味饮料的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以第3章规定的风味饮料。

## 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 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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量限量
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 4789.15	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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
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 10786	罐头食品的检验方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 15203	食品安全国家标准 淀粉糖

- 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
  - GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
  - DBS 45/013 食品安全地方标准 黑凉粉（干粉）
  - QB/T 4791 植脂末
  - NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

#### 3.1 风味饮料

以饮用水、食糖为主要原料，添加或不添加淀粉糖、乳粉、茶叶或茶粉、果葡糖浆、浓缩果汁（浆）、椰纤果、西米、芋圆、粉圆、黑凉粉、红豆、绿豆、植脂末、食用盐、食品添加剂、食品营养强化剂中的一种或多种，经预处理、调配、灌装、杀菌等工艺加工制成的风味饮料。

### 4 产品分类

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 食糖

应符合GB 13104的规定。

##### 5.1.2 淀粉糖

应符合GB 15203的规定。

##### 5.1.3 乳粉

应符合GB 19644的规定。

##### 5.1.4 茶叶或茶粉

应符合GB 31608的规定。

##### 5.1.5 浓缩果汁（浆）

应符合GB 17325的规定。

##### 5.1.6 椰纤果

应符合NY/T 1522的规定。

##### 5.1.7 西米、芋圆、粉圆

应符合相应执行标准的规定。

#### 5.1.8 黑凉粉

应符合DBS 45/013的规定。

#### 5.1.9 红豆、绿豆

应质好，无虫蛀、无变质，污染物残留限量应当符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 5.1.10 植脂末

应符合QB/T 4791的规定。

#### 5.1.11 食用盐

应符合GB 2721的规定。

#### 5.1.12 食品添加剂

应符合相关食品添加剂标准，所用的品种及使用量应符合GB 2760的规定。

#### 5.1.13 食品营养强化剂

应符合相关食品营养强化剂标准，所用的品种及使用量应符合GB 14880的规定。

#### 5.1.14 生产用水

应符合GB 5749的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应产品应有的色泽
组织形态	均匀乳浊液，允许有少量物料沉淀
滋味与气味	具有相应产品应有的气味和滋味，无异味
杂 质	无可见外来杂质

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（g/100g）	≥ 5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.24

锡 <sup>a</sup> (以Sn计) / (mg/kg)	≤	150
其他污染物限量		应符合GB 2762 饮料类的规定
<sup>a</sup> 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。		

#### 5.4 微生物限量

5.4.1 以罐头加工工艺生产的风味饮料产品应符合商业无菌的要求。

5.4.2 非罐头加工工艺生产的风味饮料产品应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量 <sup>1</sup>			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/g) ≤	20			
酵母/(CFU/g) ≤	20			
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—
注 1: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。				

#### 6 食品添加剂和食品营养强化剂

6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

#### 8 检验方法

##### 8.1 感官要求

室温下取约50mL被测试样于洁净透明烧杯中,置于明亮处,在自然光下观察其色泽、组织形态,检查有无外来杂质,鉴别气味,用温水漱口,品尝其滋味。

##### 8.2 理化指标

###### 8.2.1 可溶性固形物

按GB/T 10786第5章规定的方法测定。

###### 8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 8.2.3 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

### 8.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

## 8.3 微生物限量

### 8.3.1 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 8.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 8.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 8.3.4 霉菌、酵母

按GB 4789.15规定的方法测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 8.3.5 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 8.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

## 8.5 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批次。

### 9.2 抽样方法和取样量

9.2.1 抽取样品从同批产品中随机抽取。

9.2.2 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要求。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由厂质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：净含量、感官要求、可溶性固形物、商业无菌（或菌落总数、大肠菌群）。

## 9.4 型式检验

9.4.1 一般情况下，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上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要求时。

9.4.2 型式检验项目包括 5.2、5.3、5.4 和 6.1 规定的项目。

## 9.5 判定原则

9.5.1 检验项目全部符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

9.5.2 微生物项目检验结果不符合本标准规定要求时，判定该批产品不合格，不能复检。除微生物项目外，其他项目检验结果若有一项以上（含一项）不符合本标准规定要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本标准规定要求时，判定该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

10.3.1 运输工具应该清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。严禁扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

### 10.4 贮存

10.4.1 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。

10.4.2 产品应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥的室内；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm 以上，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

10.4.3 产品应按生产日期分类存放，先进先出，并有防鼠、防尘、防蝇设施。

### 10.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，常温下产品保质期为24个月，具体以包装标签标示为准。