

# Q/LQKJ

## 陕西联侨科技发展有限公司企业标准

Q/LQKJ 0003S—2024

### 五花饮（饮料）



Q/610000-03314S-2024  
备案日期 20241121

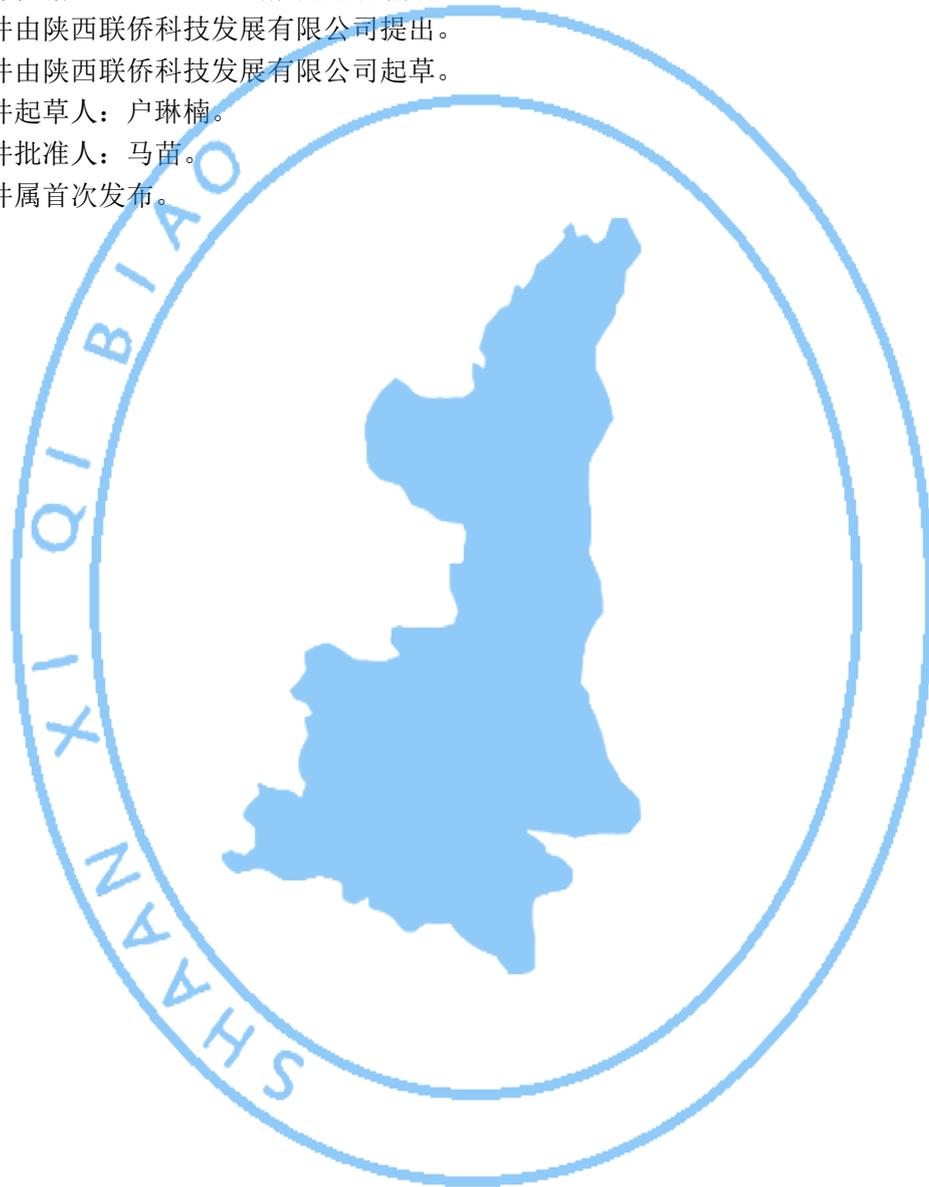
2024-11-07 发布

2024-11-15 实施

陕西联侨科技发展有限公司 发布

## 前 言

本文件依据GB/T 1.1-2020的规定进行编制。  
本文件由陕西联侨科技发展有限公司提出。  
本文件由陕西联侨科技发展有限公司起草。  
本文件起草人：户琳楠。  
本文件批准人：马苗。  
本文件属首次发布。



# 五花饮（饮料）

## 1 范围

本文件规定了五花饮（饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以饮用水、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、代代花、金银花、菊花、白扁豆花为原料，添加或不添加甜菊糖苷、赤藓糖醇、柠檬酸、山梨酸钾，经煎煮、浓缩、除杂、冷藏、过滤、调配、灌装、封口、灭菌制成的五花饮（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 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.355	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
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/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物检验 大肠杆菌计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及有机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
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 5009.237	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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 8270	食品安全国家标准 食品添加剂 甜叶菊糖

GB/T 9106.1	包装容器 两片罐 第1部分：铝易开盖铝罐
GB/T 10468	水果和蔬菜产品pH值的测定方法
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 17762	耐热玻璃器具的安全要求
GB/T 17590	铝易开盖三片罐
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 预包装食品中致病菌限量
GB/T 31326	植物饮料
GB 26404	食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
NY/T 1506	绿色食品 食用花卉
QB/T 2357	聚酯（PET）无汽饮料瓶
SN/T 3854	出口食品中天然甜味剂甜菊糖苷、甜菊双糖苷、甘草酸、甘草次酸的测定 高效液相色谱法
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则
	《中华人民共和国药典》2020版
	卫生部关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010年第3号)
	卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)
	国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)的规定。
- 3.1.2 白扁豆花、金银花：应符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51 号)或《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.3 代代花、菊花：应符合 NY/T 1506 的规定。
- 3.1.4 甜菊糖苷：应符合 GB 1886.355 的规定。
- 3.1.5 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.6 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.7 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽
气味、滋味	具有本产品特有滋味和气味，酸甜可口，无其它不良气味和异味
状态	液态，允许有少量沉淀
杂质	无肉眼可见外来杂质

### 3.3 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℃折光法）/%	≥ 2.0
pH值	3.0-7.0
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 0.2
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.9
山梨酸钾 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 0.5
锡 <sup>b</sup> （以Sn计）/(mg/kg)	≤ 150
注： <sup>a</sup> 仅限添加此添加剂的产品检测。 <sup>b</sup> 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。	

### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	限 量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/mL)	≤	20		
酵母/(CFU/mL)	≤	20		

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.7 污染物限量、真菌毒素限量、农药最大残留限量

3.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.7.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.7.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

取适量被测样品置于50mL无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、状态，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查有无杂质。

## 4.2 理化指标

- 4.2.1 可溶性固形物：按 GB/T 12143 规定的方法测定。
- 4.2.2 pH：按 GB/T 10468 或 GB 5009.237 规定的方法测定。
- 4.2.3 山梨酸：按 GB 5009.28 规定的方法测定。
- 4.2.4 甜菊糖苷：按 SN/T 3854 中规定的方法测定。
- 4.2.5 锡：按 GB 5009.16 中规定的方法测定。
- 4.2.6 铅：按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

## 4.3 微生物限量

- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
  - 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 中规定的方法测定。
  - 4.3.3 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法测定。
  - 4.3.4 大肠菌群：按 GB 4789.3 中的平板计数法测定。
  - 4.3.5 霉菌、酵母：按 GB 4789.15 中规定的方法测定。
- 4.4 净含量：按 JJF 1070 中规定的方法测定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一组批。每批产品中随机抽取 12 个最小独立包装（总净含量不少于 500g），样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 每批产品应经公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本文件 3.2~3.5 的全部项目。
- 5.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：
  - a) 新产品投产前；
  - b) 原料、工艺发生较大变化时；
  - c) 停产半年及以上，再恢复生产时；
  - d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差别时；
  - e) 食品安全监管部门提出要求时。

### 5.4 判定规则

- 5.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。
- 5.4.2 理化指标如有不合格项目，应从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。
- 5.4.3 微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

## 6 标签、包装、运输和贮存

### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。包装材料用塑料制品应符合 GB/T 4456 或 GB 4806.7 的规定或产品包装用玻璃制品应符合 GB 4806.5 的规定或产品包装分别采用玻璃瓶、PET 瓶、易拉罐、铝瓶铝罐包装，其包材质量应分别符合 GB 17762、QB/T 2357、GB/T 9106.1、GB/T 17590 的规定。外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。其它包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。

6.2.2 销售包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异味、便于装卸、仓储和运输。

## 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

## 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥的成品库内。不得直接接触地面、墙面，房顶，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。

在本文件规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。