

备案号：222285S-2018

有效期至：2022 年 02 月 20 日

# Q/JLWY

## 吉林省维伊康生物科技有限公司企业标准

Q/JLWY0016S-2018

### 饮料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLWY0016S-2018
备案号	222285S-2018
有效期限	2019年02月21日至2022年02月20日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-18 发布

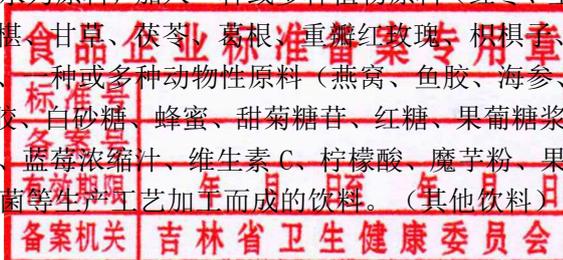
2018-12-18 实施

吉林省维伊康生物科技有限公司 发布

# 饮料

## 1 范围

本标准适用于以生活饮用水为原料，加入一种或多种植物原料（红枣、生姜、黄花菜、山楂、枸杞、柠檬、橘皮、人参、乌梅、桑椹、甘草、茯苓、葛根、重瓣红玫瑰、枳椇子、刺梨、猴头菇、黄精、龙眼肉、山药、覆盆子、莲子）、一种或多种动物性原料（燕窝、鱼胶、海参、鹿筋、林蛙（雪蛤）（去除蛙油））、添加或不添加阿胶、白砂糖、蜂蜜、甜菊糖苷、红糖、果葡糖浆、玉米低聚肽、大豆肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、柠檬浓缩汁、蓝莓浓缩汁、维生素C、柠檬酸、魔芋粉、果胶、香精，经原料预处理、提取、调配、过滤、灌装、杀菌等生产工艺加工而成的饮料。（其他饮料）



## 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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 沙门氏菌群检验
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
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 7949	黄花菜
GB 8270	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜

GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 18672	枸杞
GB/T 20882	果葡糖浆
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25533	食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29370	柠檬
GB/T 30383	生姜
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31602	食品安全国家标准 干海参
NY 317	鹿副产品

NY 318  
 NY/T 494  
 NY/T 1506  
 NY/T 1516  
 GH/T 1092  
 SB/T10634  
 QB/T 4561



QB/T 4707  
 DBS 22/024  
 DB52/T 936  
 JJF 1070

玉米低聚肽粉  
 食品安全地方标准 食品原料用人参  
 地理标志产品 龙里刺梨  
 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 第75号（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令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

卫生部药品标准中药材（第一册）（1992年）枳椇子

《中华人民共和国药典》2015版第一部

卫生部公告2010年第15号 关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告

卫生部公告2012年第17号 《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

### 3 分类

#### 3.1 饮料 1

以生活饮用水、桑椹、乌梅、甘草、茯苓、葛根为主要原料，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、甜菊糖苷、红糖、果葡糖浆、维生素 C、果胶、魔芋粉、重瓣红玫瑰、林蛙（雪蛤）（去除蛙油）、燕窝、鱼胶、海参、鹿筋、鱼胶原蛋白肽、阿胶、香精，经原料预处理、提取、调配、过滤、灌装、杀菌等生产工艺加工而成的饮料。

#### 3.2 饮料 2

以生活饮用水、枳椇子、乌梅、橘皮（陈皮）、刺梨、茯苓、甘草、猴头菇、玉米低聚肽粉为主要原料，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、甜菊糖苷、红糖、果葡糖浆、果胶、魔芋粉、香精，经原料预处理、提取、调配、过滤、灌装、杀菌等生产工艺加工而成的饮料。

#### 3.3 饮料 3

以生活饮用水、鱼胶原蛋白肽、黄精、龙眼肉、山药、茯苓、覆盆子、桑椹、莲子、枸杞为主要原料，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、甜菊糖苷、红糖、果葡糖浆、果胶、魔芋粉、香精、柠檬浓缩汁、蓝莓浓缩汁、鱼胶，经原料预处理、提取、调配、过滤、灌装、杀菌等生产工艺加工而成的饮料。

### 3.4 饮料 4

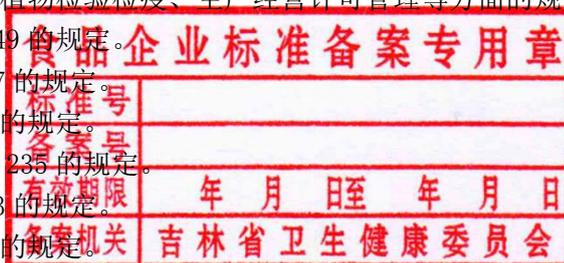
以生活饮用水、红枣、生姜、人参（人工种植，4年生或5年生晒参）、阿胶、山楂、枸杞、柠檬、橘皮（陈皮）、黄花菜为主要原料，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、甜菊糖苷、红糖、果葡糖浆、果胶、魔芋粉、香精，经原料预处理、提取、调配、过滤、灌装、杀菌等生产工艺加工而成的饮料。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.6 黄花菜应符合 GB 7949 的规定。
- 4.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.8 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 4.1.9 人参（人工种植五年或四年生晒参）应符合 DBS 22/024 中生晒参的规定。每 100mL 产品中添加生晒参 2g。
- 4.1.10 刺梨应符合 DB52/T 936 的规定。
- 4.1.11 枳椇子应符合卫生部药品标准中药材（第一册）（1992 年）枳椇子的规定。
- 4.1.12 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.13 乌梅、桑椹、茯苓、甘草、葛根、阿胶、山楂、橘皮（陈皮）、黄精、龙眼肉、山药、覆盆子、莲子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。
- 4.1.14 重瓣红玫瑰应符合 NY/T 1506 的规定。
- 4.1.15 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 4.1.16 鱼胶应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.17 林蛙（去除蛙油）应符合 NY/T 1516 的规定。
- 4.1.18 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 4.1.19 鹿筋应符合 NY 317 的规定。
- 4.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.21 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 4.1.22 红糖应符合 QB/T 4561 的规定。
- 4.1.23 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 4.1.24 玉米低聚肽应符合 QB/T 4707 的规定，每 100mL 产品中添加玉米低聚肽粉 1.0 克。
- 4.1.25 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 4.1.26 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 4.1.27 柠檬浓缩汁、蓝莓浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.28 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.30 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。



4.1.31 果胶应符合 GB 25533 的规定。

4.1.32 香精应符合 GB 30616 的规定。

#### 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	黄棕色或棕色、棕褐色，或调制所需颜色	取一定量混合均匀的被测样品置于 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
组织形态	均匀一致，静置后允许有微量沉淀	
滋味、气味	具有该品种特有的滋气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

**食品企业标准备案专用章**

标准号 表 2 理化指标

项 目	备 案 号	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	有效期限	年 月 3.0 至 年 月 日	GB/T 12143
人参总皂苷 <sup>a</sup> ，%	备案机关	吉林省卫生健康委员会	NY 318 附录B

a 含人参的产品。

#### 4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12

#### 4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/(CFU/g 或 CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/g 或 CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

#### 4.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表5 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	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB4789.10 第二法

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。

#### 4.7 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

表6 食品添加剂

品种	使用能量	使用量	残留量	检验方法
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	—	—
果胶	稳定剂	按生产需要适量使用	—	—
维生素C	抗氧化剂	按生产需要适量使用	—	—
食品用香精	增香剂	按生产需要适量使用	—	—
甜菊糖苷	甜味剂	<0.2g/kg	<0.2g/kg	GB 8270

#### 5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

##### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

##### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

#### 7.4 抽样方法和抽样数量

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取检验用样品和备用样品。抽样基数不得少于 200 瓶，抽样数量为 18 瓶，将所抽样品分成两份送检验机构，一份检验，一份备查。

#### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

### 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 国家质检总局令 第 123 号 (2009) 文件 卫生部 2012 年第 17 号公告规定。

#### 8.1 标签式样

食品名称：饮料 1

配料表：生活饮用水、白砂糖、乌梅、桑椹、甘草、茯苓、葛根，添加或不添加蜂蜜、甜菊糖苷、红糖、果葡糖浆、维生素 C、果胶、重瓣红玫瑰、魔芋粉、林蛙（雪蛤）（去除蛙油）、燕窝、鱼胶、海参、鹿筋、鱼胶原蛋白肽、阿胶、香精。

食品名称：饮料 2

配料表：生活饮用水、白砂糖、枳椇子、乌梅、橘皮（陈皮）、刺梨、茯苓、甘草、猴头菇、玉米低聚肽粉，添加或不添加蜂蜜、甜菊糖苷、红糖、果葡糖浆、果胶、魔芋粉、香精。

食品名称：饮料 3

配料表：生活饮用水、鱼胶原蛋白肽、黄精、龙眼肉、山药、茯苓、覆盆子、桑椹、莲子、枸杞、柠檬浓缩汁、蓝莓浓缩汁，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、甜菊糖苷、红糖、果葡糖浆、果胶、魔芋粉、香精、鱼胶。

食品名称：饮料 4

配料表：生活饮用水、红枣、生姜、人参（人工种植，4 年生或 5 年生晒参）、阿胶、山楂、枸杞、柠檬、橘皮（陈皮）、黄花菜料，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、甜菊糖苷、红糖、果葡糖浆、果胶、魔芋粉、香精。

净含量/规格：依消费者需求而定

生产企业：吉林省维伊康生物科技有限公司

地 址：吉林省磐石经济开发区安泰路 666 号

联系方式：0432-65041051

生产日期：见喷码或见打码

保 质 期：12 个月

贮存条件：常温、避光，阴凉干燥处保存

食品生产许可证编号：

酒精度：依消费者需求而定

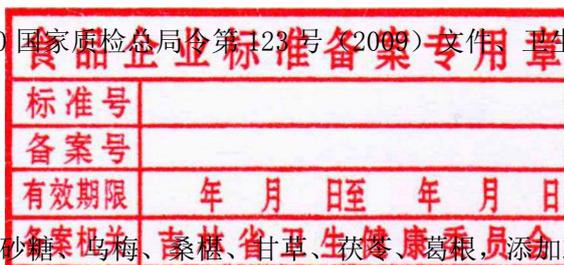
产品标准代号：Q/JLWY0016S

食用限量及不适宜人群：

人参食用量≤3g/天

人参添加量：本产品每 100mL 添加人参 2g

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用。



“每 100mL 产品中添加玉米低聚肽粉 1.0 克；玉米低聚肽粉食用量 $\leq$ 4.5 克/天”，不适宜人群婴幼儿。

## 8.2 营养成分表

饮料 1 应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 毫升 (mL)	营养素参考值% 或 NRV %
能量	294 千焦 (kJ)	4%
蛋白质	0 克 (g)	0%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	17.3 克 (g)	6%
钠	0 毫克 (mg)	0%

饮料 2 应符合表 8 的规定。

项 目	每 100 毫升 (mL)	营养素参考值% 或 NRV %
能量	26 千焦 (kJ)	2%
蛋白质	0 克 (g)	0%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	7.4 克 (g)	2%
钠	0 毫克 (mg)	0%

饮料 3 应符合表 9 的规定。

表 9 营养成分表

项 目	每 100 毫升 (mL)	营养素参考值% 或 NRV %
能量	139 千焦 (kJ)	2%
蛋白质	0 克 (g)	0%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	8.2 克 (g)	3%
钠	6 毫克 (mg)	0%

饮料 4 应符合表 10 的规定。

表 10 营养成分表

项 目	每 100 毫升 (mL)	营养素参考值% 或 NRV %
能量	133 千焦 (kJ)	2%
蛋白质	0 克 (g)	0%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	7.8 克 (g)	3%
钠	0 毫克 (mg)	0%

## 9 包装

内包装易拉罐应符合 GB/T 17590 或 GB/T 9106.1 的规定,内包装玻璃瓶应符合 QB 2142 的规定,内包装塑料瓶应符合 GB 4806.7、BB/T 0060 的规定;

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。销售包装应符合 GB 23350 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 10 运输

运输用车辆应符合卫生要求，不得与有毒、有污染的物品混装、混运，防止爆晒、雨淋，装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

## 11 贮存

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。

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。

在 0℃ 以下运输与贮存时，应有防冻保护措施。

## 12 保质期

在符合本标准规定条件下，

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

自生产之日起，保质期为 12 个月。