

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010043 S-2022 号

Q/XDY

沈阳市仙达源食品有限公司企业标准

Q/XDY 0002S—2022

替代 Q/XDY 0002S—2019

风味饮料粉

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2021-12-09 发布

2022-01-26 实施

沈阳市仙达源食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标根据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其它指标依据产品实测值制定，其中铅的指标高于国家标准。

本标准代替 Q/XDY 0002S-2022《风味饮料粉》

本标准与 Q/XDY 0002S-2019《风味饮料粉》的主要差异：

- 删除了微生物项目金黄色葡萄球菌；
- 修改了产品保质期。

本标准由沈阳市仙达源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙薇。

风味饮料粉

1 范围

本标准规定了风味饮料粉的产品分类、技术要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以白砂糖，食用葡萄糖，冰糖，植脂末，乳粉，麦芽糊精，巧克力、代可可脂巧克力及其制品，可可粉，速溶咖啡粉，茶粉，果粉，乳糖，食用盐，味精等为主要原料，选择性添加葡萄糖浆，无水奶油，植物油，乳清粉，乌梅，山楂，桂花，饮用水，食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙，天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜），天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸，L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺（又名阿力甜），三氯蔗糖，乙酰磺胺酸钾，维生素 C，柠檬酸，L-苹果酸，乳酸，DL-苹果酸，柠檬酸钠，DL-苹果酸钠，D-异抗坏血酸钠，酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠），三聚磷酸钠，焦磷酸钠，磷酸氢二钠，香兰素，黄原胶，单，双甘油脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠，卡拉胶，聚甘油脂肪酸酯，羧甲基纤维素钠，结冷胶，瓜尔胶，槐豆胶（刺槐豆胶），乙酰化单、双甘油脂肪酸酯，磷酸三钙，磷酸氢二钾，二氧化硅，乙基麦芽酚，氧化淀粉，焦糖色，胭脂红，诱惑红，苋菜红，柠檬黄，日落黄，姜黄，栀子黄，栀子蓝，亮蓝，食品用香料，食品用香精，聚二甲基硅氧烷等为辅料，经原料粉碎、提取、浓缩、干燥、调配、混合、包装等工艺制成的风味饮料粉。

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 1886.16 食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单、双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.69 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸
- GB 1886.80 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
- GB 1886.99 食品安全国家标准 食品添加剂 L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺 (又名阿力甜)
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠)
- GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
- GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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限量
- GB 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 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 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 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- 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 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
- GB 25561 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 25568 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则 (含第 1 号修改单)
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28311 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子蓝
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 29217 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钙
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉

GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则

GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名纽甜)

GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶 (刺槐豆胶)

GB 30608 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸钠

GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 31740.1 茶制品 第1部分: 固态速溶茶

GB/T 35883 冰糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1506 绿色食品 食用花卉

NY/T 2140 绿色食品 代用茶

QB/T 4791 植脂末

国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第75号 《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 (2009) 第123号 《食品标识管理规定》

3 产品分类

根据风味不同可分为: 果味风味饮料粉, 其他风味饮料粉。

4 技术要求

4.1 原辅料材料要求

4.1.1 白砂糖: 应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.2 桂花: 应符合 NY/T 1506 的规定。

4.1.3 香兰素: 应符合 GB 1886.16 的规定。

4.1.4 柠檬酸钠: 应符合 GB 1886.25 的规定。

4.1.5 D-异抗坏血酸钠: 应符合 GB 1886.28 的规定。

4.1.6 环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素): 应符合 GB 1886.37 的规定。

4.1.7 L-苹果酸: 应符合 GB 1886.40 的规定。

4.1.8 黄原胶: 应符合 GB 1886.41 的规定。

4.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜): 应符合 GB 1886.47 的规定。

4.1.10 姜黄: 应符合 GB 1886.60 的规定。

- 4.1.11 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 4.1.12 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸：应符合 GB 1886.69 的规定。
- 4.1.14 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.80 的规定。
- 4.1.15 硬脂酰乳酸钠：应符合 GB 1886.92 的规定。
- 4.1.16 L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺（又名阿力甜）：应符合 GB 1886.99 的规定。
- 4.1.17 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.18 乳酸：应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.19 聚甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.178 的规定。
- 4.1.20 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的规定。
- 4.1.21 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）：应符合 GB 1886.212 的规定。
- 4.1.22 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。
- 4.1.23 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。
- 4.1.24 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。
- 4.1.25 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.26 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.27 乌梅：应符合 NY/T 2140 的规定。
- 4.1.28 山楂：应符合 NY/T 2140 的规定。
- 4.1.29 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.30 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.31 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.32 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的规定。
- 4.1.33 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.34 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.35 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.36 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。
- 4.1.37 栀子黄：应符合 GB 7912 的规定。
- 4.1.38 巧克力、代可可脂巧克力及其制品：应符合 GB 9678.2 的规定。

- 4.1.39 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.40 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.41 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.42 无水奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.43 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.1.44 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.45 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.46 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的规定。
- 4.1.47 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.48 结冷胶：应符合 GB 25535 的规定。
- 4.1.49 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的规定。
- 4.1.50 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.51 焦磷酸钠：应符合 GB 25557 的规定。
- 4.1.52 磷酸三钙：应符合 GB 25558 的规定。
- 4.1.53 磷酸氢二钾：应符合 GB 25561 的规定。
- 4.1.54 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。
- 4.1.55 磷酸氢二钠：应符合 GB 25568 的规定。
- 4.1.56 二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。
- 4.1.57 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.58 栀子蓝：应符合 GB 28311 的规定。
- 4.1.59 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
- 4.1.60 环己基氨基磺酸钙：应符合 GB 29217 的规定。
- 4.1.61 果粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.62 速溶咖啡粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.63 氧化淀粉：应符合 GB/T 29927 的规定。
- 4.1.64 食品用香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 4.1.65 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）：应符合 GB 29944 的规定。
- 4.1.66 槐豆胶（刺槐豆胶）：应符合 GB 29945 的规定。
- 4.1.67 DL-苹果酸钠：应符合 GB 30608 的规定。
- 4.1.68 聚二甲基硅氧烷：应符合 GB 30612 的规定。

4.1.69 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.70 茶粉：应符合 GB/T 31740.1 的规定。

4.1.71 冰糖：应符合 GB/T 35883 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	具有相应产品的色泽	取 5 g 左右被测量试样置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下肉眼观察色泽、组织状态，按标签要求比例溶解稀释，目视、鼻嗅、口尝。2 min 后，观察烧杯底部有无异物
组织状态	粉末状或颗粒状，溶解久置后允许有少量沉淀	
气味与滋味	具有相应产品的气味与滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	理 化 指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 15.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

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。

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

沙门氏菌采样方案及限量中，若非指定，均以/25 g 表示。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF1070 规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及使用量应符合GB 2760风味饮料类的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺、同一日期、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一产品中随机抽取，抽样基数不得少于 20 袋，抽样数量不得少于 1 kg，样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经公司内部检验部门检验合格方可出厂，出厂检验项目包括：净含量、感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，项目为本标准技术要求中的全部项目，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品正式投产前；
- b) 原料及生产、工节有重大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大，或相关部门认为有必要时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品，不得复检。若其他指标有不合格项时，允许在同批产品中加倍抽样复检，并以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签标识应符合 GB7718、GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料、容器应符合相应食品安全标准和有关规定，包装封口严密，包装牢固。外包装应采用符合卫生要求的包装材料。

6.3 运输

运输工具必须防潮、清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁摔撞，运输过程应避免日晒与雨淋。

6.4 贮存

产品不得露天贮存。必须存于常温、通风、干燥、防阳光直射的仓库内，并有防尘、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害物品、有异味、易污染的物品混贮。堆放应离地不少于 10 cm，距墙不少于 20 cm。

6.5 保质期

在本标准规定的贮存条件下，保质期为 12 个月。
