

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0411 S- 2021 号

Q/SYZQ

沈阳紫泉饮料工业有限公司企业标准

Q/SYZQ 0001S-2021

能量饮料

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。

2021-09-01 发布

2021-10-13 实施

沈阳紫泉饮料工业有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T10789《饮料通则》、GB14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》和 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准，并结合我公司产品实际特性进行编制。

本标准由沈阳紫泉饮料工业有限公司提出并负责起草。

地址：沈阳经济技术开发区十号路八甲1号。

本标准主要起草人：邱希宾、吴丽娜、韩淑娟、包晓量。

本标准附录 A《本产品适用的受委托企业名称及地址》为资料性附录。

本标准于 2021 年 8 月 25 日首次发布。

能量饮料

1 范围

本标准规定了能量饮料的术语与定义、技术要求、食品添加剂、食品营养强化剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标识、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于第3章术语和定义所包括的食品生产、检验、贮存和销售。

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/T191	包装储运图示标志
GB 1886. 2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886. 4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886. 25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886. 39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886. 184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
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. 173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886. 235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 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. 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 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/T 4789. 21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5461	食用盐
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 甜菊糖苷
GB 8820	食品安全国家标准	食品添加剂 葡萄糖酸锌
GB/T 10789	饮料通则	
GB/T 12143	饮料通用分析方法	
GB/T 12456	食品中总酸的测定	
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 14753	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素B6(盐酸吡哆醇)
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB 14756	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素E(d1-a-醋酸生育酚)
GB 14757	食品安全国家标准	食品添加剂 烟酸
GB 14759	食品安全国家标准	食品添加剂 牛磺酸
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 17325	食品安全国家标准	食品工业用浓缩液(汁、浆)
GB/T 20881	低聚异麦芽糖	
GB/T 23528	低聚果糖	
GB 25531	食品安全国家标准	食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540	食品安全国家标准	食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25541	食品安全国家标准	食品添加剂 聚葡萄糖
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂 DL-苹果酸
GB 25555	食品安全国家标准	食品添加剂 L-乳酸钙
GB 25585	食品安全国家标准	食品添加剂 氯化钾
GB 26404	食品安全国家标准	食品添加剂 赤藓糖醇
GB 1886. 234	食品安全国家标准	食品添加剂 木糖醇
GB 1886. 98	食品安全国家标准	食品添加剂 乳糖醇
GB/T 23529	海藻糖	
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 26762	结晶果糖、固体果葡糖	
GB/T 317	白砂糖	
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜
NY/T 2672	茶粉	
T/CCCMHPIE 1. 35	植物提取物	绿茶浓缩粉(绿茶提取物)
NY/T 289	绿色食品	咖啡
DBS53/ 021	食品安全地方标准	速溶咖啡
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 28307	食品安全国家标准	食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液

GB 29207 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸镁

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 35545 低聚木糖

QB/T 2357 聚酯(PET)无汽饮料瓶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

低聚半乳糖应符合卫生部2008年第20号公告的规定

抗性糊精应符合卫生部2012年第16号公告规定

维生素B12应符合《中华人民共和国药典》2020版的规定

人参粉(人工种植)应符合卫生部2012年第17号公告的规定

玛咖粉应符合卫生部2011年第13号公告的规定

国家市场监督管理总局(原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》

原国家食品药品监督管理总局令第12号 食品召回管理办法

低聚木糖应符合国家卫生计生委关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告(2014年第20号)

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 能量饮料 energy beverage

含有一定能量并添加适量营养成分或其他特定成分,能为机体补充能量,或加速能量释放和吸收的制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

产品中所使用的生产用水、原料、辅料应符合相应的食品标准和/或相关规定。应保证消费者的安全,满足营养需要,不应使用非食用物质。如食品原辅料中涉及生产许可证管理的产品,必须采购获证企业生产的获证产品。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽。	取一定量混合均匀的被测样品置50mL无色透明烧杯中,在自然光下迎光观察色泽、组织形态,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	澄清,久置后允许有少量沉淀、状态均匀。	
气味与滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味、无异味。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标

理化指标应符合 GB 7101 的规定。

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 对饮料类的规定;严于食品安全国家标准的指标应符合表2的要求。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (Pb), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12

4.5 致病菌指标

致病菌限量应符合表 3 的规定。

表3 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g (mL)	1000CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法

注 1：采样按照 GB 4789.1 规定进行。

注 2：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。

4.6 微生物指标

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*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL	10				GB 4789.15
酵母, CFU/mL	10				GB 4789.15

注 1：*样品的采样方法及处理按照 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注 2：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。

4.7 净含量

按定量包装产品应符合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》执行。按 JJF1070 中规定的方法检验。

5 食品添加剂和食品营养强化剂

5.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用种类、使用量及使用范围应符合 GB2760 的规定。

5.3 食品营养强化剂的使用种类、使用量及使用范围应符合 GB14880 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695、GB 14881 的规定

7 检验规则

7.1 组批、抽样方法

7.1.1 同一日期、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

7.1.2 出厂检验的对象为生产线上的成品。每一批号作一次验收，不同批号分别验收。每批抽取 15 个最小独立包装，2 个供感官检验、理化检验，5 个供微生物检验，3 个供净含量检测，其他备用。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验，检验合格后方可出厂销售。

7.2.2 出厂检验项目包括感官指标、净含量、菌落总数及大肠菌群等。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目包括要求中的全部项目。

7.3.2 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.4 判定规则

感官指标、理化指标经检验，若有一项不符合标准要求时，应重新加倍抽样进行检验，复检后仍不符合标准要求时，则判该批为不合格品；微生物指标不符合标准要求，则判该批为不合格品。并不得复检，不合格品不准出厂

8 标识、标签、包装、运输、贮存、保质期和召回

8.1 标识、标签

产品包装储运图示标识应符合 GB/T 191 要求，标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装

产品内包装材料采用 PET 瓶包装，应符合 QB/T 2357 聚酯（PET）无汽饮料瓶标准规定或 Q/310112 SHZQ 001-2020 食品包装材料热灌装用聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）瓶标准规定。

8.2.2 外包装

采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求；采用聚乙烯热收缩薄膜，应符合 GB/T 13519 的要求。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生，避免日晒雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品品质的物品混装运输。需冷链运输的产品，应符合产品标示的贮运条件。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的成品库内，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或对产品质量产生不良影响的物品同处贮存。不得露天堆放，不得日晒、雨淋或靠近热源。

8.5 保质期

在本标准规定的条件下，自产品生产之日起，产品保质期至少 9 个月。

8.6 召回

不安全食品召回按原食品药品监督管理局令[2015]第 12 号《食品召回管理办法》执行。

9 其他

9.1 人参粉[(人工种植) 5 年及 5 年以下] 食用量≤3 克/天。

9.2 玛咖粉(人工种植) 食用量 $\leq$ 25 克/天

9.3 低聚木糖 食用量 $\leq$ 3.0 克/天 (以木二糖-木七糖计)。

附 录 A

（资料性附录）

本产品适用的受委托企业名称及地址

1、上海紫泉饮料工业有限公司

地址：上海市闵行区颀兴路 1188 号

2、南京紫泉饮料工业有限公司

地址：南京市浦口高新技术开发区新科一路 18 号

3、南京紫乐饮料工业有限公司

地址：南京市浦口高新技术开发区新科一路 18 号

4、陕西紫泉饮料工业有限公司

地址：陕西省咸阳市三原县清河食品工业园食品一路

5、成都紫泉饮料工业有限公司

地址：成都市新都区新都镇凌波西路 308 号

6、桂林紫泉饮料工业有限公司

地址：桂林市铁山工业园铁山路 8 号

7、沈阳紫泉饮料工业有限公司

地址：沈阳经济技术开发区十号路八甲 1 号

8、宜昌紫泉饮料工业有限公司

地址：湖北省宜昌市伍家岗区(高新生物产业园区)桔乡路 561 号