

备案编号：320626S-2021

备案日期：2021-03-22



Q/HAWW

淮安旺旺食品有限公司企业标准

Q/HAWW 0003S-2021

代替 Q/HAWW 0003S-2020

营养素饮料系列

2021-03-03 发布

2021-04-06 实施

淮安旺旺食品有限公司发布

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 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》的规定进行。

本标准是对 Q/HAWW 0003S-2020（备案号：322800S-2020）的修订。

本标准与 Q/HAWW 0003S-2020（备案号：322800S-2020）相比，主要变化如下：

- 修改了本标准适用范围；
- 修改了本标准主要起草人；
- 修改了本标准规范性引用文件及原料要求；
- 修改了本标准正文中保质期，增加了口袋包。

本标准贯彻执行了国家强制性标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 13432《食品安全国家标准 预包装特殊膳食食品标签》、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 食品中致病菌限量》的规定。

本标准中铅（以 Pb 计）指标 $\leq 0.2\text{mg/L}$ ，严于 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》中“饮料类（包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、含乳饮料、固体饮料除外）”铅（以 Pb 计）（ $\leq 0.3\text{mg/L}$ ）的限值要求。

本标准由淮安旺旺食品有限公司提出并起草。

本标准同时适用于：山东旺旺食品有限公司（地址：济南市济阳区济北经济开发区）、
安庆旺旺食品有限公司（地址：安徽省安庆市安庆长江大桥综合经济开发区）、
广州明旺乳业有限公司（地址：广州经济技术开发区永和经济区新元路5号）、
长沙旺旺食品有限公司（地址：湖南省长沙市望城区旺旺路18号）、
浙江明旺乳业有限公司（地址：浙江省衢州经济开发区东港工业园区东港三路9号）、
南京福旺食品有限公司（地址：南京市江宁经济技术开发区通淮街3号）、
南京大旺食品有限公司（地址：南京江宁经济技术开发区董村路112号）、
成都明旺乳业有限公司（地址：四川省成都高新西区南北大道1388号）、
湖北立旺食品有限公司（地址：湖北省仙桃市纺织大道33号）。

本标准主要起草人：吴泽健、郝本东。

本标准于2019年07月首次发布，于2020年01月第一次修订，于2020年03月第二次修订，于2020年09月第三次修订，于2021年03月第四次修订。

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

营养素饮料系列

1 范围

本标准规定了营养素饮料系列的分类、要求及试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、白砂糖为原料，选择性添加牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆、 γ -氨基丁酸、水解胶原蛋白（胶原蛋白肽）中的一种或多种，添加或不添速溶绿茶粉、玛咖粉固体饮料、L-阿拉伯糖、蜂蜜、茶叶茶氨酸、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、氯化钾、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、赤藓糖醇、结冷胶、食品用香精、食品用香料，经调配、杀菌、灌装、冷却、包装等工艺生产而成的营养素饮料系列。（以下简称产品）。

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 1886.4 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 1886.222 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 4789.10 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

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

- 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 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 12143 饮料通用分析法
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食食品标签
- 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 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 31645 食品安全国家标准 水解胶原蛋白（胶原蛋白肽）
- 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- 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 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- 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 食品中致病菌限量
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- QB/T 4067 食品工业用速溶茶
- QB/T 4321 L-阿拉伯糖
- QB/T 4587 γ -氨基丁酸
- JJF 1070 《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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 中华人民共和国药典

3 分类

产品以其主导风味不同分为不同品种。

4 要求及试验方法

4.1 原料要求

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.3 速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 4.1.4 玛咖粉固体饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 4.1.5 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 4.1.6 烟酰胺应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 4.1.7 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 4.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 4.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.12 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 4.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.14 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 4.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.16 茶叶茶氨酸应符合附录 A 的规定。
- 4.1.17 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。
- 4.1.18 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 4.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.21 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 4.1.22 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 4.1.23 水解胶原蛋白（胶原蛋白肽）应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.24 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

4.2 感官要求及试验方法

感官指标及试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标及试验方法

项 目	要 求	试验方法
色 泽	黄色至棕黄色，色泽均匀。	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，用温开水漱口后品尝其滋味，检查有无异物。
组织形态	澄清透明，状态均匀，久置后允许有少量沉淀。	
气味与滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异臭、无异味。	
杂 质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标及试验方法

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

理化指标及试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及试验方法

项 目	指 标	试验方法
可溶性固形物 (20℃折光计法), % \geq	1.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计)/(%)	0.1~0.9	GB/T 12456
铅 (以 Pb 计) / (mg/L) \leq	0.2	GB 5009.12
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	
营养强化剂限量	应符合 GB 14880 的规定	
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定	

4.4 微生物指标及试验方法

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品,其微生物限量应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标及试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 的平板计数法
霉菌/ (CFU/mL) \leq	20				GB 4789.15
酵母/ (CFU/mL) \leq	20				GB 4789.15
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	应符合 GB 29921 中饮料的规定				GB 4789.4、GB 4789.10 第二法
^a 样品采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

4.5 净含量及试验方法

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。单件净含量允许负偏差按 JJF 1070 规定的方法进行。

4.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

5 检验规则

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

5.1 出厂检验

5.1.1 产品应按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.1.2 出厂检验项目为：感官指标、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.2 型式检验

5.2.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.2.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 和 4.6 以外的全部要求。

5.3 组批与抽样

5.3.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.3.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1L（不小于 6 个最小包装单位，用于净含量检验的样本另计）。

5.3.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2L（不小于 10 个最小包装单位，净含量检验的样本另计）。

5.4 判定规则

5.4.1 产品经检验，检验项目的指标全部符合本标准的规定，判该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。

5.4.2 除微生物指标外，检验项目的指标如有不符合标准要求时，可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项，复检结果仍如不符合标准规定，则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

5.4.3 微生物指标不符合标准要求时，不允许复检，判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 小包装为符合食品卫生要求的包装材料。要求封口严密、不渗漏。

6.2.2 外包装用瓦楞纸箱，箱内产品排列整齐，不松动。

6.2.3 也可按用户要求包装。

6.3 运输

运输时应该避免日晒、雨淋和重压，严禁与有毒有害物质混运。

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥清洁的室内，不得与有毒有害、有异味的物质混贮。

7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，铁罐装产品保质期 15 个月，PET 瓶装、利乐装、口袋包装产品保质期 12 个月。

附录 A

(规范性附录)

茶叶茶氨酸的质量要求

A.1 茶叶茶氨酸

以茶叶为主要原料，麦芽糊精为辅料，经水浸泡，过滤、除杂、吸附、洗脱、浓缩、灭菌、干燥、混合、过筛、包装等工艺制成的茶叶茶氨酸。其质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 质量要求

项 目	指 标			
色泽	淡黄色至棕黄色			
滋味与气味	具有产品应有气味和滋味，无霉味及其他异味			
组织形态	粉末状，无结块、无霉变、无虫蛀			
杂质	无正常视力可见外来杂质			
茶氨酸/(g/100g)	≥	20		
水分/(g/100g)	≤	8.0		
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5		
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	1.0		
六六六/(mg/kg)	≤	0.1		
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.1		
微生物指标	采样方案及限量(CFU/g)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ³	10 ⁴
大肠菌群	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g)	≤	50		
沙门氏菌(/25g)	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	0	0/25g	—
^a 样品采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。