

# Q/KRDX

## 新疆凯仁达西生物科技有限公司 食品安全企业标准

Q/KRDX 0002S—2026

饮料（其他饮料）



2026-08-15 发布

2026-09-02 实施

新疆凯仁达西生物科技有限公司

发布

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆凯仁达西生物科技有限公司提出。

本标准由新疆凯仁达西生物科技有限公司起草。

本标准起草人：白生智

本标准批准人：白生智

本标准首次发布时间为 2026 年 08 月 15 日。



# 饮料(其他饮料)

## 1 范围

本标准规定了饮料(其他饮料)的产品分类、技术要求,检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以水、果葡糖浆、绿茶粉、食用葡萄糖、速溶榴莲粉、速溶香蕉粉、乳清发酵液[水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(唾液链球菌嗜热亚种)]、食用盐、蜂蜜、浓缩果汁、椰子汁、梨果仙人掌(固体饮料)等普通食品的二种(或多种)为原料,添加(或不添加)三氯蔗糖(蔗糖素)、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、烟酸、维生素 B6(盐酸吡哆醇)、 $\gamma$ -氨基丁酸、牛磺酸、食用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 C、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、赤藓糖醇、氯化钾、六偏磷酸钠、柠檬黄、亮蓝、诱惑红等食品添加剂,添加(或不添加)葡萄糖酸锌、葡萄糖酸镁等营养强化剂的二种(或多种),经调配、混合、杀菌、灌装、封口、定量包装而成的营养素饮料、能量饮料、电解质饮料、风味饮料。(其中添加乳清发酵液的产品为杀菌型产品)。

## 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,仅所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 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 4806.7   | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品       |
| GB 5009.12  | 食品安全国家标准 食品中铅的测定            |
| GB 5009.185 | 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定         |
| 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 30616    | 食品安全国家标准 食品用香精              |
| 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 17325                                            | 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）       |
| 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/T 191                                            | 包装储运图示标志                     |
| GB/T 4789. 21                                       | 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验         |
| GB/T 5750. 4                                        | 生活饮用水标准检验方法 第 4 部分：感官性状和物理指标 |
| GB/T 6543                                           | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱             |
| GB/T 10789                                          | 饮料通则                         |
| GB/T 20880                                          | 食用葡萄糖                        |
| GB/T 20882. 4                                       | 淀粉糖质量要求 第 4 部分：果葡糖浆          |
| JJF 1070                                            | 定量包装商品净含量计量检验规则              |
| 国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》            |                              |
| 卫生部公告 2009 第 12 号 关于批准 $\gamma$ -氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告 |                              |



3 分类

按照 GB/T 10789 饮料通则要求分为：风味饮料、营养素饮料、能量饮料、电解质饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食品添加剂和营养强化剂应符合相应标准和有关规定的要求。果葡糖浆应符合GB/T 20882. 4的规定。梨果仙人掌、椰子汁、速溶榴莲粉、速溶香、蕉粉绿茶粉应符合GB 7101和相应标准的的规定。乳清发酵液应符合Q/SHKJ 0009S的规定。食用葡萄糖应符合GB/T 20880. 4的规定。 $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年 第 12 号的规定。食品用香精应符合GB 30616的规定。食用盐应符合GB 2721的规定。蜂蜜应符合GB 14963的规定。浓缩果汁应符合GB 17325的规定。食品添加剂使用符合GB 2760的规定。营养强化剂使用符合GB 14880的规定。生产用水符合GB 5749标准规定。

4.1.2 生产过程的要求

生产加工过程中卫生要求符合 GB 14881 的规定。

4.2 感官要求

感官要求符合表1规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                      | 检验方法                                  |
|-------|--------------------------|---------------------------------------|
| 色 泽   | 具有各种饮料应有的色泽              | 按照 GB 7101<br>表 1 感官要求的<br>检验方法执<br>行 |
| 滋味、气味 | 具有各种饮料应有的滋味、气味、无异味 ， 无异嗅 |                                       |
| 状 态   | 具有各种饮料应有的状态，无正常视力可见外来异物  |                                       |



4.3 理化指标

理化指标符合表2规定。

表2 理化指标

| 项 目                                                                     | 指 标   | 检测方法        |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
| 铅（以Pb计）/mg/kg                                                           | ≤0.27 | GB 5009.12  |
| 展青霉素/(μg/kg)<br>(限添加苹果汁、山楂汁的产品检测)                                       | ≤50   | GB 5009.185 |
| 注：1、食品添加剂使用符合GB 2760的规定。<br>2、营养强化剂使用符合GB 14880的规定。<br>3、铅严于GB 2762的规定。 |       |             |

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 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                                                      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789. 2  |
| 大肠菌群                                                      | 5                     | 2 | 1               | 10              | GB 4789. 3  |
| 霉菌                                                        | ≤20                   |   |                 |                 | GB 4789. 15 |
| 酵母                                                        | ≤20                   |   |                 |                 | GB 4789. 15 |
| 备注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。 |                       |   |                 |                 |             |

4.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

| 项 目                                                     | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量(以 25mL 表示) |   |   |   | 检验方法      |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------|---|---|---|-----------|
|                                                         | n                                | c | m | M |           |
| 沙门氏菌                                                    | 5                                | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 备注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 |                                  |   |   |   |           |

4.6 净含量允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070规定的方法检测。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一生产工艺、同一品种、同一班次、生产的同一规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

在检验外包装后，按每批总箱数3%抽样，然后从每箱中抽取2瓶，抽样数量不低于18瓶（桶），分成两份，一份检验，另一份留样备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品出厂时，应对感官、净含量、菌落总数、大肠菌群进行检验。

## 5.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，型式检验项目包括本标准的 4.2-4.6 技术要求的项目。有下列情况之一时，应进行检验。

- a) 产品投入批量生产时。
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时。
- c) 停产半年以上，再恢复生产时。
- d) 国家质量监督机构提出检验要求时。

## 5.5 判定规则

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

# 6 标志、包装、运输、贮存

## 6.1 标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050、GB 7101的规定。标示“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在所示名称的同一版面标示产品真实属性名称。储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 6.2 包装

包装符合 GB 4806.7 的要求。瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。包装规格根据客户要求和市场需求确定。

## 6.3 贮存

产品应按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离地20cm, 离墙30cm分类存放。成品出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

## 6.4 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混装、混运。运输时防挤压、爆晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

## 6.5 保质期

常温贮存，自生产日期起，保质期按照标签标注执行。



## 企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：饮料(其他饮料)（Q/KRDX 0002S -2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，企业标准中的铅 $\leq 0.27\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2022 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 $\leq 0.3.0\text{mg/kg}$ 。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：

马生智

企业名称（盖章）：新疆凯仁达西生物科技有限公司



2026年08月25日