

Q/HSAYI

上海市食品安全企业标准

Q/HSAYI 0001S-2022

现制饮料

2022-08-01 发布

2022-09-01 实施

上海臻敬实业有限公司 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分:标准化文件的结构和起草规则》中的要求编写。

本标准指标主要参照 DB31/2007《食品安全地方标准 现制饮料》，并结合企业实际情况制定，作为企业产品质量控制的依据。

本标准为首次发布。

本标准由上海臻敬实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张利平、葛云洲。

现制饮料

1 范围

本标准规定了现制饮料的范围、术语和定义、分类、产品要求和加工制作操作规范等要求。

本标准适用于现制饮料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。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 食品中农药的最大残留限量
- 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验
- GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 19299 食品安全国家标准 果冻
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB/T 21733 茶饮料
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳

GB 25191 食品安全国家标准 调制乳

GB/T 30767-2014 咖啡类饮料

GB/T 31114 冷冻饮品 冰淇淋

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

NY 1506 绿色食品 食用花卉

NY/T 2140 绿色食品 代用茶

QB/T 4068 食品工业用茶浓缩液

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 现制饮料

现场制作并提供给消费者，供其直接饮用的饮料。

3.2 热加工现制饮料

使用冲、泡、煮等热加工工艺制作后，再经添加或不添加其他配料后直接提供给消费者的现制饮料。

3.3 冷加工现制饮料

加工制作过程中未使用热加工工艺；或在热加工工艺后冷却降温，再经添加或不添加其他配料后提供给消费者的现制饮料。

4 分类

4.1 现榨饮料

以水果和（或）蔬菜为原料，采用压榨、粉碎、研磨、过滤等工艺中的一种或几种，添加或不添加其他配料制成的，以果蔬的汁、浆、颗粒物等为主体的现制饮料。

按使用的原料不同，现榨饮料可分为现榨果汁、现榨蔬菜汁和现榨果蔬汁。

4.2 现磨咖啡

咖啡豆经研磨后的咖啡粉再经冲煮、冷萃后的咖啡萃取液，可供消费者直接饮用或加入水、乳及乳制品、植物蛋白饮料等配料稀释后饮用。

按出品温度，可以将现磨咖啡分为热制现磨咖啡和冷制现磨咖啡。

按是否含有乳及乳制品，可以将现磨咖啡分为含乳现磨咖啡和不含乳现磨咖啡。

4.3 现调饮料

以果蔬及其制品、谷物及其制品、咖啡及其制品、茶及茶制品或其他植物的浓缩液或提取物，或采用专用浓缩液、专用糖浆中的一种或几种，添加或不添加糖或糖浆、新鲜蔬果等配料，经冲、煮、泡等方式加工后，经稀释或不稀释调配而成的现制饮料。也可直接使用固体饮料、干燥研磨粉末等作为基础原料加工制作现调饮料。

4.3.1 现调茶饮料

以茶叶或其浸泡液和（或）浓缩液、茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）等提取物为配料，添加或不添加其他乳和（或）乳制品，糖（食糖、淀粉糖）或糖浆，新鲜果蔬或其他食品配料调配而成的现调饮料。

4.3.2 现调咖啡饮料

以咖啡的萃取液、浓缩液和（或）咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡提取液或其浓缩液等）为配料，经或不经稀释，添加或不添加糖、糖浆、乳和（或）乳制品、冰淇淋、新鲜蔬果等配料调配而成的现调饮料。

4.3.3 现调鲜果饮料

以新鲜水果为配料，添加或不添加其他乳和（或）乳制品，糖（食糖、淀粉糖）或糖浆，或其他食品配料调配而成的现调饮料。

4.3.4 现调含乳饮料

以乳和（或）乳制品为配料，加入其他现制饮料后，再添加或不添加其他配料调配而成的，稀释或不经稀释的现调饮料。

4.3.5 现调冲兑饮料

以茶浓缩液、固体饮料、糖（食糖、淀粉糖）或糖浆、罐头食品、冷藏冷冻食品等一种或几种为配料，添加或不添加其他辅料，经混合等工艺制成的现调饮料。

4.4 机器制售饮料

4.4.1 冷加工机器制售饮料

按照既定的稀释比例稀释浓缩液，并经汽水饮料机汇集；或直接将糖浆与水混合后，不经过加热，以人工、自助或半自助等形式提供给消费者的现调饮料。

4.4.2 热加工机器制售饮料

按照既定的比例，采用冲煮、冲调、稀释等方式与固体饮料、浓缩液等混合后，加热至85℃温度以上，以人工、自助或半自助等形式提供给消费者的现调饮料。

4.5 其他现制饮料

除上述现制饮料之外的其他现制饮料。

5 产品要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 冰块应符合表1的规定。冰块用水应符合 GB 5759 的规定。

表1 冰块微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	0	1000	—	GB 4789.2

大肠菌群	5	0	10	—	GB 4789.3 第二法
^a 冰块解冻方法：45℃以下不超过15min, 建议水浴, 方法参照 GB4789.4-2016 5.1条款					

5.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 乳及乳制品应符合 GB 19302、GB 19645 的规定。

5.1.4 冲调谷物制品应符合 GB 19640 的规定。

5.1.5 谷物及其制品应符合 GB 19640 的规定。

5.1.6 植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

5.1.7 代用茶应符合 NY/T 2140 的规定

5.1.8 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

5.1.9 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。

5.1.10 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

其他原辅料应符合相应的标准和有关规定。

5.2 感官要求

5.2.1 色泽：具有产品应有的正常色泽。

5.2.2 滋味、气味：具有产品应有的滋味和气味，无异味。

5.2.3 性状：允许有分层和沉淀，无外来杂质。

5.3 微生物指标

微生物指标应符合表2的规定。

表2 微生物指标

项目	限量（若非指定，均以CFU/g或CFU/mL表示）	检验方法
菌落总数 ^a		GB 4789.2
现榨饮料 ≤	90000	
热制现磨咖啡 ≤	40000	
冷制现磨咖啡 ≤	45000	
现调茶饮料、现调咖啡饮料、现调冲兑饮料 ≤	40000	
现调含乳饮料、现调鲜果饮料 ≤	45000	
冷加工机器制售饮料 ≤	45000	
热加工机器制售饮料 ≤	9000	
大肠埃希氏菌	100	GB 4789.38 平板计数法
沙门氏菌	0/25mL	GB 4789.4
志贺氏菌		GB 4789.5

单核细胞增生李斯特菌		GB 4789.30
金黄色葡萄球菌		GB 4789.10 定性实验
大肠埃希氏菌 0157:H7/NM		GB/T 4789.36 常规培养法
a不适用于添加未杀菌乳饮料、可食用菌种的现制饮料		

5.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

6 加工制作操作规范

应符合国家相关法律法规要求，以及《Q/HSYAI 0002S 现制饮料操作规范》。

7 其他

产品建议在制作后两小时内饮用完毕。