



412418S-2017



河南沃邦饮品有限公司企业标准

Q/HWY 0004S-2017

风味饮料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

河南沃邦饮品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南沃邦饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南中沃实业有限公司。

本标准主要起草人：李志江。

H N

Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、食用盐中的几种为原料，并添加柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、食品用香精（柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、雪梨香精、百香果香精、复合水果香精、柑橘香精）中的几种经调配、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁应符合 SB/T10198 和 GB17325 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB2721 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.14 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB1886.100 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.17 食品用香精（柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、雪梨香精、百香果香精、复合水果味香精、柑

橘香精)应符合 GB30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	液体	取一瓶样品倒入洁净的烧杯中,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽,嗅其香气,用温开水漱口后品其滋味,并检查有无杂质
色泽	无色或微黄色	
气、滋味	具有本品应有的香味,酸甜适中,无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸 (以一分子水柠檬酸计), %	≥ 0.05	GB/T 12456
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
pH值	2.0~4.5	GB 8538
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠, g/L	≤ 0.03	GB 5009.278
展青霉素, μg/L	≤ 10	GB 5009.185

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	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中的平板计数法

沙门氏菌, /25ml	5	0	0	---	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/ml	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
※霉菌, CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
※酵母, CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
备注: 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					
※指该指标严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药最大残留量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、食用盐中的几种为原料，并添加柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、食品用香精（柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、雪梨香精、百香果香精、复合水果香精、柑橘香精）中的几种经调配、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的风味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》等国家标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

河南沃邦饮品有限公司

2017年9月3日