



412722S-2017



漯河市弘源饮品科技有限公司企业标准

Q/LHKY 0002S-2017

---

# 风味饮料

2017-11-16 发布

2017-11-16 实施

---

漯河市弘源饮品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市弘源饮品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵维康。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩苹果汁、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、牛磺酸、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（橙香精、芒果香精、葡萄香精、红枣香精、哈密瓜香精、苹果香精、柚子香精、山楂香精、杂果香精、红牛香精、梨味香精、水蜜桃香精、乌龙茶香精、柠檬香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花香精、蛇果香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、焦糖色、亮蓝、诱惑红、胭脂红）中的多种为原料，经调配、灭菌、灌装而成的风味饮料（其中果味饮料的苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.14 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.15 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.16 维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版二部）的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 食品用香精(橙香精、芒果香精、葡萄香精、红枣香精、哈密瓜香精、苹果香精、柚子香精、山楂香精、杂果香精、红牛香精、梨味香精、水蜜桃香精、乌龙茶香精、柠檬香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花香精、蛇果香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 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	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶,将本品倒入一烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味,酸甜可口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许少量沉淀	

## 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), %	≥	0.2	GB/T 12143	
总酸(以柠檬酸计), g/L	≥	0.1	GB/T 12456	
pH 值		2.5-5.0	GB/T 5750	
铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12	
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	仅限添加安赛蜜的饮料	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的饮料	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜, g/kg	仅限添加阿斯巴甜的饮料	≤	0.6	GB 5009.263

三氯蔗糖, g/kg	仅限添加三氯蔗糖的饮料	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄, g/kg	仅限添加柠檬黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35
	仅限同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	
日落黄, g/kg	仅限同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红, g/kg	仅限添加胭脂红的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红, g/kg	仅限添加苋菜红的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	仅限添加诱惑红的饮料	≤	0.1	GB 5009.141
亮蓝, g/kg	仅限添加亮蓝的饮料	≤	0.025	GB 5009.35
维生素 B <sub>6</sub> (盐酸吡哆醇), mg/kg	仅限添加维生素 B <sub>6</sub> 的饮料		0.4-1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> (盐酸氰钴胺), μg/kg	仅限添加维生素 B <sub>12</sub> 的饮料		0.6-1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
烟酸, mg/kg	仅限添加烟酸的饮料		3-18	GB 5009.89
牛磺酸, g/kg	仅限添加牛磺酸的饮料		0.4-0.6	GB 5009.169
展青霉素, μg/kg		≤	10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L		≤	20	GB 5009.13、 GB 5009.14、GB5009.90
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装产品。 同一功能的着色剂在混合使用时, 各自用量占其最大用量比例之和不应超过 1。				

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
沙门氏菌 (/25 mL)	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
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101					

## 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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

## 2.7 其它要求

营养强化剂应符合 GB 14880 的规定，食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、总酸、pH 值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

风味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩苹果汁、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、维生素C（抗坏血酸）、牛磺酸、烟酸、维生素B6（盐酸吡哆醇）、维生素B12（盐酸氰钴胺）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（橙香精、芒果香精、葡萄香精、红枣香精、哈密瓜香精、苹果香精、柚子香精、山楂香精、杂果香精、红牛香精、梨味香精、水蜜桃香精、乌龙茶香精、柠檬香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花香精、蛇果香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、焦糖色、亮蓝、诱惑红、胭脂红）中的多种为原料，经调配、灭菌、灌装而成的风味饮料（其中果味饮料的苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

漯河市弘源饮品科技有限公司

2017年10月18日