



412655S-2017



禹州市龙泉食品饮料厂企业标准

Q/YLS 0001S-2017

---

# 风味饮料

2017-11-09 发布

2017-11-09 实施

---

禹州市龙泉食品饮料厂 发布

## 前 言

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

本标准由禹州市龙泉食品饮料厂提出并起草。

本标准起草人：王铁玉。

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（经粗滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩荔枝汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩甜橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、苋菜红、日落黄、柠檬黄）、食用香精（荔枝味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、甜橙味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、草莓味香精）中的几种或多种为原料，经调配、搅拌、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于 2.5% 的风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩甜橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.3 浓缩荔枝汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩杨梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.12 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.15 荔枝味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、甜橙味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、草莓味香精应符合 GB 30616 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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味, 酸甜可口, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 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), %	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值	3.5~6.0	GB 5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
注: a、仅限于水蜜桃味饮料、菠萝味饮料的检测; b、仅限于甜橙味饮料的检测; c、草莓味饮料的检测。		

### 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 a 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, /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
注: *该项指标严于国家标准。					

### 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

H H N

Q B

## 编制说明

风味饮料是以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩荔枝汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩甜橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、苋菜红、日落黄、柠檬黄）、食用香精（荔枝味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、甜橙味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、草莓味香精）中的几种或多种为原料，经调配、搅拌、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于 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。

本标准中霉菌、酵母指标值严于 GB 7101 的规定。

禹州市龙泉食品饮料厂

2017 年 10 月 16 日