



411690S-2017



巩义市天雨饮品有限公司企业标准

Q/GTY 0001S-2017

风味饮料

2017-07-26 发布

2017-07-26 实施

巩义市天雨饮品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1《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。

本标准由巩义市天雨饮品有限公司提出。

本标准起草单位：巩义市天雨饮品有限公司。

本标准主要起草人：魏宏跃。

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。

本标准适用于以生产用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加（或不添加）浓缩果汁（浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩青梅汁、浓缩菠萝汁）、食用盐、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、焦糖色、胭脂红、亮蓝、苋菜红、复配着色剂葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、食用香精（红茶风味香精、红牛型风味香精、荔枝风味香精、水蜜桃风味香精、双柠檬风味香精、养乐多风味香精、酸梅汤风味香精、甜橙风味香精、红富士苹果风味香精、水晶葡萄风味香精、蓝莓风味香精、青梅风味香精、盐水菠萝风味香精）为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装工艺加工制成的果汁含量不低于2.5%的果味饮料或其它风味饮料。

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/T 18963和GB 17325的规定。
- 2.1.3 浓缩橙汁应符合GB/T 21730和GB 17325的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁（浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩酸梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩青梅汁、浓缩菠萝汁）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.8 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.9 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.10 胭脂红应符合GB 1886.220 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.13 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合GB 2721及GB/T 5461的规定。
- 2.1.15 苋菜红应符合GB 4479.1 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合GB 22467的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.21 复配着色剂葡萄紫应符合GB 26687的规定。
- 2.1.22 食用香精（红茶风味香精、红牛型风味香精、荔枝风味香精、水蜜桃风味香精、双柠檬风味香精、养乐多风味香精、酸梅汤风味香精、甜橙风味香精、红富士苹果风味香精、水晶葡萄风味香精、蓝莓风味香精、青梅风味香精、盐水菠萝风味香精）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	试验方法
性状		液体	
色泽	红茶味饮料	橘黄色	从样品中取出1瓶,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
	红牛味饮料	黄色	
	荔枝味饮料	微红色	
	蜜桃味饮料	淡黄色	
	柠檬味饮料	无色透明	
	乳酸菌味饮料	乳白色	
	酸梅汤味饮料	褐色	
	甜橙味饮料	橙黄色	
	苹果味饮料	浅绿色	
	葡萄味饮料	浅紫色	
	蓝莓味饮料	紫红色	
	青梅味饮料	浅蓝色	
	菠萝味饮料	淡黄色	
气味和滋味	红茶味饮料	具有红茶饮料特有的气味及滋味、无异味	
	红牛味饮料	具有红牛饮料特有的气味及滋味、无异味	
	荔枝味饮料	具有荔枝特有的气味及滋味、无异味	
	蜜桃味饮料	具有蜜桃特有的气味及滋味、无异味	
	柠檬味饮料	具有柠檬特有的气味及滋味、无异味	
	乳酸菌味饮料	具有乳酸饮料特有的气味及滋味、无异味	
	酸梅汤味饮料	具有酸梅汤特有的气味及滋味、无异味	
	甜橙味饮料	具有甜橙特有的气味及滋味、无异味	
	苹果味饮料	具有苹果特有的气味及滋味、无异味	
	葡萄味饮料	具有葡萄特有的气味及滋味、无异味	
	蓝莓味饮料	具有蓝莓特有的气味及滋味、无异味	
	青梅味饮料	具有青梅特有的气味及滋味、无异味	
	菠萝味饮料	具有菠萝特有的气味及滋味、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), g/100g	≥ 0.01	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/kg	≥ 0.1	GB/T 12456

pH值		2-5	GB 5009.237	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.28	
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28	
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263	
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140	
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255	
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	红茶味饮料	0.05	GB 5009.35
		红牛味饮料	0.05	
		蜜桃味饮料	0.05	
		酸梅汤味饮料	0.1	
		甜橙味饮料	0.05	
		苹果味饮料	0.1	
		青梅味饮料	0.1	
日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	红茶味饮料	0.05	GB 5009.35
		红牛味饮料	0.05	
		蜜桃味饮料	0.05	
		甜橙味饮料	0.05	
胭脂红 ^a （以胭脂红计），g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
		0.05		
苋菜红 ^b （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
亮蓝 ^c （以亮蓝计），g/kg	≤	0.025		GB 5009.35
展青霉素 ^d ，μg/kg	≤	10		GB 5009.185
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3		GB 5009.12
备注：（1）a该指标仅适用于荔枝味饮料和甜橙味饮料。 （2）b该指标仅适用于葡萄味饮料和蓝莓味饮料。 （3）c该指标仅适用于苹果味饮料、葡萄味饮料、蓝莓味饮料和青梅味饮料。 （4）d该指标仅适用于苹果味饮料、红茶味饮料、红牛味饮料和酸奶味饮料。 （5）同一功能的相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。				

2.4 微生物指标

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25ml表示）				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
霉菌 ^b ，CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
酵母 ^b ，CFU/ml ≤	10				
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB 4789.10第二法

- a) 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。
b) 该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

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

应符合GB 12695的规定。

2.7 其它卫生要求

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；农药残留应符合GB 2763的规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生产用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加（或不添加）浓缩果汁（浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩青梅汁、浓缩菠萝汁）、食用盐、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、焦糖色、胭脂红、亮蓝、苋菜红、复配着色剂葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、食用香精（红茶风味香精、红牛型风味香精、荔枝风味香精、水蜜桃风味香精、双柠檬风味香精、养乐多风味香精、酸梅汤风味香精、甜橙风味香精、红富士苹果风味香精、水晶葡萄风味香精、蓝莓风味香精、青梅风味香精、盐水菠萝风味香精）为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装工艺加工制成的果汁含量不低于2.5%的果味饮料或其它风味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全企业标准备案办法》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

巩义市天雨饮品有限公司
2017年06月29日

QB