



412049S-2017



商丘华晨食品有限公司企业标准

Q/SHS 0001S-2017

风味饮料

2017-08-30 发布

2017-08-30 实施

商丘华晨食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 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。

本标准由商丘华晨食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘华晨食品有限公司。

本标准主要起草人：王秀勤。

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（深井水经粗滤、二级反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩酸梅汁、浓缩红枣汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、葡萄浓缩汁、柠檬浓缩汁、浓缩西柚汁）、浓缩花生汁、浓缩核桃汁、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、六偏磷酸钠、牛磺酸、烟酸（尼克酸）、诱惑红、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、焦糖色、胭脂红、食用香精[桃味香精、橙味香精、梨味香精、酸梅味香精、枣味香精、山楂味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、草莓味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、柠檬味香精、西柚味香精、苹果味香精、花生味香精、核桃味香精、杂果味香精、泰牛味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）]中的部分辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装工艺制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料或其他风味饮料。

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（浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩酸梅汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、葡萄浓缩汁、柠檬浓缩汁、浓缩西柚汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 浓缩花生汁、浓缩核桃汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.21 牛磺酸应符合GB 14759的规定。
- 2.1.22 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.25 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版）（一部）的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.29 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.32 食用香精[桃味香精、橙味香精、梨味香精、酸梅味香精、枣味香精、山楂味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、草莓味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、柠檬味香精、西柚味香精、苹果味香精、花生味香精、核桃味香精、杂果味香精、泰牛味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）]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	花生味饮料	乳白色	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
	核桃味饮料	乳白色	
	桃味饮料	浅黄色	
	橙味饮料	橙黄色	
	梨味饮料	淡黄色	
	酸梅味饮料	深红色	
	红枣味饮料	枣红色	
	山楂味饮料	浅红色	
	芒果味饮料	浅黄色	
	蓝莓味饮料	淡黄蓝色	
	草莓味饮料	浅红色	
	香蕉味饮料	淡黄色	
	哈密瓜味饮料	淡黄色	
	菠萝味饮料	浅黄色	
	葡萄味饮料	淡紫色	
	柠檬味饮料	淡黄色	
西柚味饮料	淡黄色		
苹果味饮料	浅棕红色		
维生素强化风味饮料	浅黄红色		
气味和滋味	花生味饮料	具有花生风味、滋味，酸甜适口，无异味	
	核桃味饮料	具有核桃风味、滋味，酸甜适口，无异味	

	桃味饮料	具有桃的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	橙味饮料	具有橙子的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	梨味饮料	具有梨的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	酸梅味饮料	具有酸梅的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	红枣味饮料	具有红枣的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	山楂味饮料	具有山楂的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	芒果味饮料	具有芒果的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	蓝莓味饮料	具有蓝莓的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	草莓味饮料	具有草莓的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	香蕉味饮料	具有香蕉的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	哈密瓜味饮料	具有哈密瓜的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	菠萝味饮料	具有菠萝的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	葡萄味饮料	具有葡萄的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	柠檬味饮料	具有柠檬的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	西柚味饮料	具有西柚的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	苹果味饮料	具有苹果的风味、滋味，酸甜适口，无异味
	维生素强化风味饮料	酸甜适口，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	
pH值	2.0~5.0	GB 5009.237	
可溶性固形物（20℃ 折光计法），g/100g	≥ 1.0	GB/T 12143	
总酸（以柠檬酸计），g/kg	≥ 0.1	GB/T 12456	
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140	
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c （又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263	
三氯蔗糖（又名蔗糖素） ^d ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28	
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg（仅限果味饮料）	≤ 5.0	GB 5009.256	
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	山楂味饮料	0.1	SN/T 1743
	草莓味饮料	0.05	
	哈密瓜味饮料	0.1	
	维生素强化风味饮料	0.1	
牛磺酸 ^e ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169	
烟酸 ^f （尼克酸），mg/kg	3~18	GB 5009.89	
维生素B ₆ ^g （盐酸吡哆醇），mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154	
维生素B ₁₂ ^h （氰钴胺），μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217	

柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	桃味饮料	0.1	GB 5009.35
		橙味饮料	0.05	
		核桃味饮料	0.1	
		山楂味饮料	0.1	
		芒果味饮料	0.05	
		蓝莓味饮料	0.1	
		香蕉味饮料	0.05	
		哈密瓜味饮料	0.05	
		菠萝味饮料	0.05	
		柠檬味饮料	0.1	
		西柚味饮料	0.05	
		苹果味饮料	0.05	
		维生素强化风味饮料	0.1	
日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	橙味饮料	0.05	GB 5009.35
		芒果味饮料	0.05	
		草莓味饮料	0.1	
		香蕉味饮料	0.05	
		哈密瓜味饮料	0.05	
		菠萝味饮料	0.05	
		西柚味饮料	0.05	
		苹果味饮料	0.05	
苋菜红 ⁱ （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
亮蓝 ^j （以亮蓝计），g/kg	≤	0.025		GB 5009.35
	≤	0.02（仅限核桃味饮料）		
胭脂红 ^k （以胭脂红计），g/kg	≤	0.025		GB 5009.35
展青霉素 ^l ，μg/L	≤	10		GB 5009.185
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3		GB 5009.12
锡（以Sn计） ^m ，mg/kg	≤	150		GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ⁿ ，mg/L	≤	20		GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
<p>备注：（1）a和b指标仅适用桃味饮料、橙味饮料、梨味饮料、酸梅味饮料、红枣味饮料、山楂味饮料、芒果味饮料、蓝莓味饮料、草莓味饮料、香蕉味饮料、哈密瓜味饮料、菠萝味饮料、葡萄味饮料、柠檬味饮料、西柚味饮料、苹果味饮料、花生味饮料和核桃味饮料。</p> <p>（2）c和d指标仅适用桃味饮料、橙味饮料、梨味饮料、酸梅味饮料、红枣味饮料、山楂味饮料、芒果味饮料、蓝莓味饮料、草莓味饮料、香蕉味饮料、哈密瓜味饮料、菠萝味饮料、葡萄味饮料、柠檬味饮料、西柚味饮料、苹果味饮料。</p> <p>（2）e、f、g、h指标仅适用于维生素强化风味饮料。</p> <p>（3）i该指标仅适用于酸梅味饮料、葡萄味饮料。</p> <p>（4）j该指标仅适用于蓝莓味饮料、葡萄味饮料。</p> <p>（5）k该指标仅适用于草莓味饮料。</p> <p>（6）l指标仅适用于桃味饮料、橙味饮料、梨味饮料、酸梅味饮料、红枣味饮料、山楂味饮料、芒果味饮料、蓝莓味饮料、草莓味饮料、香蕉味饮料、哈密瓜味饮料、菠萝味饮料、葡萄味饮料、柠檬味饮料、西柚味饮料、</p>				

苹果味饮料、维生素强化风味饮料。

(7) m和n指标仅适用于铝易开盖三片罐装维生素强化风味饮料。

(8) 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 微生物限量

2.4.1 铝易开盖三片罐装产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非金属罐装产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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;农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群或商业无菌;型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生产用水（深井水经粗滤、二级反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩酸梅汁、浓缩红枣汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、葡萄浓缩汁、柠檬浓缩汁、浓缩西柚汁）、浓缩花生汁、浓缩核桃汁、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、六偏磷酸钠、牛磺酸、烟酸（尼克酸）、诱惑红、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、焦糖色、胭脂红、食用香精[桃味香精、橙味香精、梨味香精、酸梅味香精、枣味香精、山楂味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、草莓味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、柠檬味香精、西柚味香精、苹果味香精、花生味香精、核桃味香精、杂果味香精、泰牛味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）]中的部分辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装工艺制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料或其他风味饮料。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 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。

商丘华晨食品有限公司

2017年07月28日

QB