



412067S-2017



安阳市京膳堂饮料有限公司企业标准

Q/AJY 0004S-2017

风味饮料

2017-08-31 发布

2017-08-31 实施

安阳市京膳堂饮料有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳市京膳堂饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：乔彩宾。

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（经过滤、二级反渗透）、生鲜乳、乳粉、白砂糖、冰糖、红糖、三氯蔗糖、果葡糖浆、黄原胶、羧甲基纤维素钠、 β -胡萝卜素、葡萄皮红、绿豆提取物（绿豆经粉碎、水煮提取、浓缩、干燥）、红豆提取物（红豆经粉碎、水煮提取、浓缩、干燥）、薏苡仁提取物（薏苡仁经粉碎、水煮提取、浓缩、干燥）、叶绿素铜钠盐、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩山楂汁）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、苹果酸、山梨酸钾、食用香精（橙味香精、桃味香精、草莓味香精、芒果味香精、菠萝味香精、苹果味香精、柠檬味香精、牛奶香精、酸奶香精、哈密瓜味香精、核桃味香精、红枣味香精、山楂味香精、红豆香精、绿豆香精）中的几种原料为原料，经调配、均质、杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 生鲜乳应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。
- 2.1.6 红糖应符合 QB/T 4561 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 NY/T 598 的规定。
- 2.1.13 红豆应符合 GB/T 10461 和 NY/T 599 的规定。
- 2.1.14 薏苡仁应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.15 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.16 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.18 浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩柠檬汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.22 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。

2.1.26 橙味香精、桃味香精、草莓味香精、芒果味香精、菠萝味香精、苹果味香精、柠檬味香精、牛奶香精、酸奶香精、哈密瓜味香精、核桃味香精、红枣味香精、山楂味香精、红豆香精、绿豆香精应符合 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，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。		
色泽	果味饮料		浅黄色，色泽均匀一致	
	乳味饮料		乳白色，色泽均匀一致	
	红豆薏苡仁味、红豆味饮料		浅黄色，色泽均匀一致	
	冰糖绿豆味、绿豆味饮料		浅绿色，色泽均匀一致	
气、滋味	果味饮料		甜橙味饮料	具有橙子清香气、滋味，酸甜可口，无异味
			蜜桃味饮料	具有蜜桃清香气、滋味，酸甜可口，无异味
			草莓味饮料	具有草莓清香气、滋味，酸甜可口，无异味
			芒果味饮料	具有芒果清香气、滋味，酸甜可口，无异味
			菠萝味饮料	具有菠萝清香气、滋味，酸甜可口，无异味
			苹果味饮料	具有苹果清香气、滋味，酸甜可口，无异味
			柠檬味饮料	具有柠檬清香气、滋味，酸甜可口，无异味
			山楂味饮料	具有山楂清香气、滋味、酸甜可口，无异味
	乳味饮料		原味乳味饮料	具有牛奶特有的气、滋味，滋味柔和，无异味
			草莓味乳味饮料	具有草莓和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味
			甜橙味乳味饮料	具有甜橙和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味
			菠萝味乳味饮料	具有菠萝和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味
			苹果味乳味饮料	具有苹果和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味
			哈密瓜乳味饮料	具有哈密瓜和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味
			核桃红枣味乳味饮料	具有核桃、红枣和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味
		红豆薏苡仁味饮料、红豆味饮料	具有红豆特有的气、滋味，口感微甜、无异味	
冰糖绿豆味饮料、绿豆味饮料	具有绿豆特有的气、滋味，口感微甜、无异味			
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁沉淀			

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），%	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）a，g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	3.0-6.5	GB 5009.237
蛋白质 b，%	≥ 0.1	GB 5009.5

总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 c，g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.50	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）d，g/kg	≤	0.60	GB 5009.263
β-胡萝卜素 e，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 f，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
展青霉素 g，μg/L	≤	10.0	GB 5009.185
注：a 和 d 仅适用于果味饮料；b 仅适用于乳味饮料；c 仅适用于红豆薏苡仁味、冰糖绿豆味饮料；e 仅适用于红豆薏苡仁饮料；f 仅适用于冰糖绿豆味、绿豆味饮料；g 仅适用于苹果味饮料和苹果味乳味饮料。			

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 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（CFU/mL）≤	10				GB 4789.15
*酵母（CFU/mL）≤	10				
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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注：*霉菌、酵母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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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；农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、总酸、pH值、可溶性固形物、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 N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、生鲜乳、乳粉、白砂糖、冰糖、红糖、三氯蔗糖、果葡糖浆、黄原胶、羧甲基纤维素钠、 β -胡萝卜素、葡萄皮红、绿豆提取物（绿豆经粉碎、水煮提取、浓缩、干燥）、红豆提取物（红豆经粉碎、水煮提取、浓缩、干燥）、薏苡仁提取物（薏苡仁经粉碎、水煮提取、浓缩、干燥）、叶绿素铜钠盐、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩山楂汁）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、苹果酸、山梨酸钾、食用香精（橙味香精、桃味香精、草莓味香精、芒果味香精、菠萝味香精、苹果味香精、柠檬味香精、牛奶香精、酸奶香精、哈密瓜味香精、核桃味香精、红枣味香精、山楂味香精、红豆香精、绿豆香精）中的几种原料为原料，经调配、均质、杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》和 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

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。本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

安阳市京膳堂饮料有限公司
2017年08月01日

QB