



412312S-2017



周口奥奇实业有限公司企业标准

Q/ZAQ 0002S-2017

风味饮料

2017-09-26 发布

2017-09-26 实施

周口奥奇实业有限公司 发布

前 言

标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由周口奥奇实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李金生

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。

本标准适用于以地下水（经粗滤、精滤、二级反渗透）为原料，辅以浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇、食用葡萄糖、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、焦糖色、日落黄、诱惑红、食用香精（蓝莓味香精、红茶味香精、绿茶味香精、牛奶味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、蜜瓜味香精、香蕉味香精、红枣味香精、苹果味香精、竹叶味香精、橙味香精），经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 蓝莓味香精、红茶味香精、绿茶味香精、牛奶味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、蜜瓜味香精、香蕉味香精、红枣味香精、苹果味香精、竹叶味香精、橙味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.7 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

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

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

2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.18 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	透明液体		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	红茶风味饮料	褐红色，色泽均匀一致	
	绿茶风味饮料	淡绿色，色泽均匀一致	
	牛奶味风味饮料	乳白色，色泽均匀一致	
	蓝莓风味饮料	紫黑色，色泽均匀一致	
	芒果风味饮料	橙黄色，色泽均匀一致	
	哈密瓜风味饮料	乳白色，色泽均匀一致	
	香蕉风味饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	红枣风味饮料	紫红色，色泽均匀一致	
	苹果风味饮料	浅绿色，色泽均匀一致	
	蜜桃风味饮料	桃红色，色泽均匀一致	
	橙子风味饮料	橙黄色，色泽均匀一致	
	竹叶味风味饮料	淡绿色，色泽均匀一致	
气味、滋味	具有本品应有的清香气味，酸甜可口，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有轻微沉淀		

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), %	≥	1.0 GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥	0.1 GB/T 12456
pH 值		3.0-7.0 GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2 GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.2 GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20 GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (AK 糖), g/kg	≤	0.30 GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.60 GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.50 GB 5009.28
展青霉素 ^b , μg/L	≤	10 GB 5009.185

日落黄, g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
注:a 仅适用于金属罐装产品; b 仅适用于添加苹果汁的产品;			
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

金属罐包装的产品, 其微生物指标应符合商业无菌的规定, 按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

塑料瓶和玻璃瓶包装的产品, 其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) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				
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;					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量允许短缺量应符合 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

出厂检验项目包括: 感官、可溶性固形物、总酸、pH、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群和金属罐商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

风味饮料是以地下水（经粗滤、精滤、二级反渗透）为原料，辅以浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇、食用葡萄糖、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、焦糖色、日落黄、诱惑红、食用香精（蓝莓味香精、红茶味香精、绿茶味香精、牛奶味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、蜜瓜味香精、香蕉味香精、红枣味香精、苹果味香精、竹叶味香精、橙味香精），经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料。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》的有关规定，参照 GB 10789《饮料通则》、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。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

周口奥奇实业有限公司

2017年08月24日