



412090S-2017



漯河市体宝饮品有限公司企业标准

Q/LTB 0007S-2017

风味饮料

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

漯河市体宝饮品有限公司 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。

本标准由漯河市体宝饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人： 李天彬、张舒。

H N

Q B

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、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩香蕉汁、浓缩椰子汁、浓缩苹果汁、浓缩黄桃汁、浓缩草莓汁、浓缩香芋汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩冬瓜汁、浓缩香蕉汁）、花生浆、核桃仁浆、全脂奶粉、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、胭脂红、 β -胡萝卜素、食品用香精（香蕉味香精、椰子味香精、苹果味香精、黄桃味香精、草莓味香精、香芋味香精、芒果味香精、枣味香精、菠萝味香精、蓝莓味香精、橙味香精、梨味香精、桃味香精、山楂味香精、冬瓜味香精、菊花味香精、香蕉味香精、核桃香精、奶味香精）中的几种或多种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量不低于2.5%）。

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 浓缩果蔬汁（浓缩香蕉汁、浓缩椰子汁、浓缩苹果汁、浓缩黄桃汁、浓缩草莓汁、浓缩香芋汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩冬瓜汁、浓缩香蕉汁）、花生浆、核桃仁浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 全脂奶粉应符合 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 食品用香精（香蕉味香精、椰子味香精、苹果味香精、黄桃味香精、草莓味香精、香芋味香精、芒果味香精、枣味香精、菠萝味香精、蓝莓味香精、橙味香精、梨味香精、桃味香精、山楂味香精、冬瓜味香精、菊花味香精、香蕉味香精、核桃香精、奶味香精）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	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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），%	\geq 0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	\geq 0.1	GB/T 12456
pH 值	3.0-5.5	GB/T 5750
铅（以 Pb 计），mg/L	\leq 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	\leq 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	\leq 0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜，g/kg	\leq 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	\leq 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以山梨酸） ^a ，g/kg	\leq 0.5	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	仅限添加柠檬黄（只使用一种黄色素）的饮料 \leq 0.1	GB 5009.35

	仅限同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	
	仅限同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的饮料	≤	0.03	
日落黄, g/kg	仅限同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
	仅限同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的饮料	≤	0.03	
β-胡萝卜素, g/kg	仅限同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的饮料	≤	0.66	GB 5009.83
胭脂红, g/kg	仅限添加胭脂红的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	仅限添加亮蓝的饮料	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg	仅限添加苹果汁或山楂汁的饮料	≤	10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^b , mg/L		≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
^a 仅适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的饮料。 ^b 仅适用于金属罐装产品。 同一功能的着色剂和防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大用量比例之和不应超过1。				

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				GB 4789.15
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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌和酵母的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 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

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,农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

风味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩香蕉汁、浓缩椰子汁、浓缩苹果汁、浓缩黄桃汁、浓缩草莓汁、浓缩香芋汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩冬瓜汁、浓缩香蕉汁）、花生浆、核桃仁浆、全脂奶粉、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、胭脂红、β-胡萝卜素、食品用香精（香蕉味香精、椰子味香精、苹果味香精、黄桃味香精、草莓味香精、香芋味香精、芒果味香精、枣味香精、菠萝味香精、蓝莓味香精、橙味香精、梨味香精、桃味香精、山楂味香精、冬瓜味香精、菊花味香精、香蕉味香精、核桃香精、奶味香精）为的几种或多种原料，经调配、杀菌、灌装、包装而制成的（其中果味饮料的果汁含量不低于 2.5%）。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。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

漯河市体宝饮品有限公司

2017 年 08 月 03 日