



413218S-2018



河南简乐派饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0009S-2018

---

# 风味饮料

2018-10-18 发布

2018-10-18 实施

---

河南简乐派饮品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南简乐派饮品有限公司提出。

本标准由河南简乐派饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：付俊峰。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃仁(或核桃粉)、花生(或花生酱)、绿豆(或绿豆粉)、红豆(或红豆粉)、薏米(或薏米粉)、米粉、乳粉、杏仁(杏仁打浆)、大豆(或大豆粉)、黑芝麻(或黑芝麻酱)、椰浆、玉米汁(玉米经打浆、过滤)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩香蕉汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁)、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉中的一种或多种为原料,经熟化(或不熟化)、研磨(或不研磨),加入生活饮用水(经过滤、反渗透处理)、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、食用盐、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、维生素C(抗坏血酸)、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、 $\beta$ -胡萝卜素、日落黄、焦糖色、食用香精(核桃香精、花生香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、奶味香精、乳酸菌香精、椰子香精、香蕉香精、芒果香精、乳酸香精、酸牛奶香精、发酵奶香精、玉米香精、薏米香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精)中的几种,经溶解、过滤、调配、均质、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)加工而成的风味饮料。

## 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 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 NY/T 958 的规定。
- 2.1.7 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 大豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。

- 2.1.10 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 红豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 绿豆粉、薏米粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.14 薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.17 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.18 玉米应符合 GB 1353 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 米粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.25 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.29 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.30 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.31 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.39 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.40 浓缩果汁（浓缩香蕉汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.41 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.42 速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉应符合 QB/T 4067 的规

定。

2.1.43 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。

2.1.44 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.45  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.46 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.47 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.48 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.49 食用香精（核桃香精、花生香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、奶味香精、乳酸菌香精、椰子香精、香蕉香精、芒果香精、乳酸香精、酸牛奶香精、发酵奶香精、玉米香精、薏米香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精）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，均匀一致	从样品取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，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，应符合表 1 的规定。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量蛋白质沉淀和脂肪上浮	

## 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	检测方法
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/kg	$\geq$ 0.1	GB/T 12456
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	$\leq$ 0.5	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	$\leq$ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	$\leq$ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， $\mu$ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.22

总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶实验 <sup>b</sup>		阴性	GB/T5009.183
日落黄 <sup>c</sup> (以日落黄计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
铜 (以 Cu 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锡* (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
铁* (以 Fe 计), mg/L	≤	15	GB 5009.90
锌* (以 Zn 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
锌、铁、铜总和*, mg/L	≤	20	GB 5009.14、GB 5009.90、 GB 5009.13
展青霉素 <sup>d</sup> , μg/kg	≤	10	GB 5009.185
<p>备注: *为易拉罐产品检验项目。</p> <p>a 该项指标仅适用与杏仁露风味饮料、果仁核桃露风味饮料。 b 仅限于加入大豆(大豆粉)的产品。</p> <p>c 指标仅适用于添加日落黄的产品。</p> <p>d 该指标仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。</p> <p>*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>防腐剂混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量比例之和不应超过 1。</p> <p>相同色泽的着色剂混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量比例之和不应超过 1。</p>			

## 2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3中平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
a采样方案应符合GB 4789.1和GB/T 4789.21的规定。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

## 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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：感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以核桃仁(或核桃粉)、花生(或花生酱)、绿豆(或绿豆粉)、红豆(或红豆粉)、薏米(或薏米粉)、米粉、乳粉、杏仁(杏仁打浆)、大豆(或大豆粉)、黑芝麻(或黑芝麻酱)、椰浆、玉米汁(玉米经打浆、过滤)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩香蕉汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁)、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉中的一种或多种为原料,经熟化(或不熟化)、研磨(或不研磨),加入生活饮用水(经过滤、反渗透处理)、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、食用盐、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、维生素C(抗坏血酸)、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、 $\beta$ -胡萝卜素、日落黄、焦糖色、食用香精(核桃香精、花生香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、奶味香精、乳酸菌香精、椰子香精、香蕉香精、芒果香精、乳酸香精、酸牛奶香精、发酵奶香精、玉米香精、薏米香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精)中的几种,经溶解、过滤、调配、均质、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)加工而成的风味饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定了本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

河南简乐派饮品有限公司

QB