



413270S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0030S-2018

---

# 风味饮料

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

---

三门峡乐人家食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经活性炭、反渗透过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁）、玫瑰花提取物（重瓣红玫瑰）、牡丹花（丹凤）提取物、果葡糖浆、白砂糖为主要原料、添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、食用盐、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、食品用香精（桃香精、梨香精、葡萄香精、橙香精、蓝莓香精、草莓香精、苹果香精、风味香精、雪碧香精、柠檬香精、西柚香精、口感风味香精、玫瑰香精、牡丹香精、蜂蜜香精、茉莉香精、清凉香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装而成的风味饮料（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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.19 食品用香精（桃香精、梨香精、葡萄香精、橙香精、蓝莓香精、草莓香精、苹果香精、风味香精、雪碧香精、西柚香精、柠檬香精、口感风味香精、玫瑰香精、牡丹香精、蜂蜜香精、茉莉香精、清凉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.21 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.22 玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、牡丹花（丹凤）提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.23 维生素 C 应符合 GB 14754 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性状、色泽、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 味	具有产品应有的香气，无异味	
滋 味	酸甜适宜，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
可溶性固形物，（20℃折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH值	2.0~5.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥ 0.01	GB/T 12456
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
<sup>a</sup> 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
<sup>b</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
<sup>b</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 对羟基苯甲酸酯类钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
<sup>c</sup> 复合磷酸盐，（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
*锡（以Sn计），mg/kg	≤ 150.0	GB 5009.16
*锌、铁、铜总和，mg/kg	≤ 20.0	GB5009.13、GB5009.90、 GB 5009.14

标\*为金属罐装。展青霉素指标仅限于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。 a、仅适用添加该甜味剂的产品。 b、仅适用添加该防腐剂的產品。 C、仅适用添加六偏磷酸钠的产品。  
同一功能的防腐剂混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大用量比例之和不应超过 1。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 <sup>a</sup>				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, /25mL	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
<p>注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>注3: *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。</p>					

## 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 和 GB 14881 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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经活性炭、反渗透过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁）、玫瑰花提取物（重瓣红玫瑰）、牡丹花（丹凤）提取物、果葡糖浆、白砂糖为主要原料、添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、食用盐、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、食品用香精（桃香精、梨香精、葡萄香精、橙香精、蓝莓香精、草莓香精、苹果香精、风味香精、雪碧香精、柠檬香精、西柚香精、口感风味香精、玫瑰香精、牡丹香精、蜂蜜香精、茉莉香精、清凉香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装而成的风味饮料（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》的有关规定，参照相关 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司