



413052S-2018



河南省涌泉食品有限公司企业标准

Q/HNYQ 0001S-2018

风味饮料

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

河南省涌泉食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省涌泉食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省涌泉食品有限公司。

本标准主要起草人：姜忠潮、杜宇航、李攀玉。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透）、白砂糖、脱脂奶粉、全脂奶粉、乳酸菌饮料原液、乳清蛋白粉、山楂汁、浓缩木瓜汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）中的几种为原料，并添加柠檬酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、结冷胶、可溶性大豆多糖、果胶、食用色素（ β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、柠檬黄、诱惑红、葡萄皮红）、食品用香精（山楂香精、芒果香精、橙香精、木瓜香精、猕猴桃香精、桑葚香精、火龙果香精、发酵酸奶香精）中的几种经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 乳酸菌饮料原液应符合 GB/T 21732 的规定。
- 2.1.5 山楂汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 浓缩果汁【浓缩木瓜汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）】应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 浓缩橙汁（浆）应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。

- 2.1.16 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.17 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.18 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.19 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.22 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.23 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.24 食品用香精（山楂香精、芒果香精、橙香精、木瓜香精、猕猴桃香精、桑葚香精、火龙果香精、发酵酸奶香精）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		均匀一致液体	取一瓶样品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质
色泽	山楂味乳味饮料	浅红色	
	木瓜味乳味饮料	黄色	
	甜橙味乳味饮料	黄色	
	芒果味乳味饮料	黄色	
	猕猴桃味乳味饮料	浅绿色	
	桑葚味乳味饮料	紫红色	
	火龙果味乳味饮料	紫红色	
	原味乳味饮料	乳白色	
滋、气味	山楂味乳味饮料	具有山楂和酸牛奶特有的气味、无异味	
	木瓜味乳味饮料	具有木瓜和酸牛奶特有的气味、无异味	
	甜橙味乳味饮料	具有橙子和酸牛奶特有的气味、无异味	
	芒果味乳味饮料	具有芒果和酸牛奶特有的气味、无异味	
	猕猴桃味乳味饮料	具有猕猴桃和酸牛奶特有的气味、无异味	
	桑葚味乳味饮料	具有桑葚和酸牛奶特有的气味、无异味	
	火龙果味乳味饮料	具有火龙果和酸牛奶特有的气味、无异味	

原味乳味饮料	具有酸牛奶特有的气味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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), %	≥	0.05	GB/T 12143
总酸 (以一分子水柠檬酸计), %	≥	0.01	GB/T 12456
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
pH 值		2.5~5.0	GB 5009.273
铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
总砷(以 As 计)mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.025	GB 5009.141
叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^a 展青霉素 μg/kg	≤	10	GB 5009.185
备注: 着色剂仅适用于添加此色素的饮料; 相同色泽的着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1; a 展青霉素仅适用于添加山楂汁的饮料。			

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
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
※霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

※酵母, CFU/mL	≤	10	GB 4789.15
备注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。			
2、※指该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。			

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

生产加工过程应符合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; 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、pH值、总酸、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、净含量。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（经粗滤、反渗透）、白砂糖、脱脂奶粉、全脂奶粉、乳酸菌饮料原液、乳清蛋白粉、山楂汁、浓缩木瓜汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）中的几种为原料，并添加柠檬酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、结冷胶、可溶性大豆多糖、果胶、食用色素（ β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、柠檬黄、诱惑红、葡萄皮红）、食品用香精（山楂香精、芒果香精、橙香精、木瓜香精、猕猴桃香精、桑葚香精、火龙果香精、发酵酸奶香精）中的几种经调配、过滤、均质、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 7101《食品安全国家标准 饮料》等国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB 7101的要求。

河南省涌泉食品有限公司

QB