



413096S-2018



河南丰之源生物科技有限公司企业标准

Q/HFY 0003S-2018

---

# 风味饮料

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

---

河南丰之源生物科技有限公司 发布

# 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨团结、张甫振。

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（经去离子、反渗透），添加果葡糖浆、乳清发酵液（水、白砂糖、乳清蛋白粉、鼠李糖乳杆菌经发酵等工艺处理）、浓缩果汁（脱色脱酸浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁）、红茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、绿茶浓缩液、椰子粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液、牛磺酸、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、食用香精（乳酸菌发酵香精、杂果香精（含瓜拉纳提取物）、西柚香精、茉莉香精、柠檬香精、红茶香精、蜜桃香精、乌龙茶香精、百香果香精、青梅香精、绿茶香精、芒果香精、椰子香精、荔枝香精、樱桃香精、玫瑰香精、红枣香精）中的多种，经调配、杀菌和灌装而制成的风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料的要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.5 浓缩果汁、红茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、绿茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.7 牛磺酸应符合 GB 14759 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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 乳酸菌发酵香精、杂果香精（含瓜拉纳提取物）、西柚香精、茉莉香精、柠檬香精、红茶香精、蜜桃香精、乌龙茶香精、百香果香精、青梅香精、绿茶香精、芒果香精、椰子香精、荔枝香精、樱桃香精、玫瑰香精、红枣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液应符合 Q/NSMG 0002S（见附录 A）的规定。
- 2.1.18 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 鼠李糖乳杆菌应符合 QB/T 4575 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                              | 均匀液体                                | 从样品中取出 50mL, 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                              | 呈无色透明                               |   |
| 气味、滋味                           | 乳酸菌发酵风味饮料: 具有乳酸菌发酵的气味, 酸甜适口, 无异味    |   |
|                                 | 牛磺酸强化风味饮料: 具有牛磺酸和混合水果的气味, 酸甜适口, 无异味 |   |
|                                 | 西柚茉莉风味饮料: 具有西柚和茉莉的气味, 酸甜适口, 无异味     |   |
|                                 | 柠檬红茶苏打风味饮料: 具有柠檬和红茶的气味, 酸甜适口, 无异味   |   |
|                                 | 蜜桃乌龙风味饮料: 具有水蜜桃和乌龙茶的气味, 酸甜适口, 无异味   |   |
|                                 | 百香果红茶风味饮料: 具有百香果和红茶的气味, 酸甜适口, 无异味   |   |
|                                 | 青梅绿茶风味饮料: 具有青梅和绿茶的气味, 酸甜适口, 无异味     |   |
|                                 | 芒果椰爽风味饮料: 具有芒果和椰子的气味, 酸甜适口, 无异味     |   |
|                                 | 荔枝椰爽风味饮料: 具有荔枝和椰子的气味, 酸甜适口, 无异味     |   |
|                                 | 樱桃椰爽风味饮料: 具有樱桃和椰子的气味, 酸甜适口, 无异味     |   |
| 玫瑰红枣风味饮料: 具有玫瑰和红枣的气味, 酸甜适口, 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          |
|----------------------------|---------|---------------|
| pH 值                       | 3.0~4.5 | GB 5009.237   |
| 总酸 (以柠檬酸计), g/L            | ≥ 0.05  | GB/T 12456    |
| 可溶性固形物 (20℃, 折光计法), g/100g | ≥ 2.0   | GB/T 12143    |
| 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg         | ≤ 0.3   | GB/T 5009.140 |
| 三氯蔗糖, g/kg                 | ≤ 0.25  | GB 22255      |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg  | ≤ 0.6   | GB 5009.263   |
| 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg         | ≤ 1.0   | GB 5009.28    |
| 牛磺酸 (仅限添加牛磺酸的产品), g/kg     | 0.4~0.6 | GB 5009.169   |
| *乙二胺四乙酸二钠 (以乙二胺四乙酸计), g/kg | ≤ 0.03  | GB 5009.278   |
| 总砷 (以 As 计), mg/L          | ≤ 0.2   | GB 5009.11    |
| 铅 (以 Pb 计), mg/L           | ≤ 0.3   | GB 5009.12    |
| 展青霉素 (仅限添加苹果汁的产品), μg/kg   | ≤ 10    | GB 5009.185   |

注\*: 配方中乙二胺四乙酸二钠作为抗氧化剂使用。

### 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 <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        |
| 注 a: 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。 |                       |   |                 |                 |                    |
| 注*: 霉菌和酵母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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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：感官要求、pH 值、总酸、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

# Q/NS

## 倪氏国际玫瑰产业股份有限公司企业标准

Q/NSMG 0002S-2016

代替Q/NSMG 0002S-2016



### 玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

湖北省卫生和计划生育委员会  
 食品安全企业标准备案专用章  
 编号 42 1125 S-2016  
 有效期至 20 19 年 6 月 20 日止

湖北省卫生  
 食品安全  
 编号 42  
 有效期至 2

2016-6-15 发布

2016-06-20 实施

倪氏国际玫瑰产业股份有限公司发布

Q/NSMG 0002S-2016



## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由倪氏国际玫瑰产业股份有限公司提出，同时也适用于济南惠农玫瑰花精油有限公司。

本标准起草单位：中国食品工业发酵研究院、倪氏国际玫瑰产业股份有限公司。

本标准主要起草人：张五九、薛洁、王德良、李文卓、梁颂华、蔡旭东、王福合、任 才、王向明、赵金凤、彭慧敏、李 彪。

本标准于2012年09月19日由倪氏国际玫瑰产业股份有限公司负责人倪庆伟批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2013年5月20日首次发布。

本标准代替Q/NSMG 0002S-2016（2016年3月25日发布），并与Q/NSMG 0002S-2016（2016年3月25日发布）比较主要变化如下：

——将4.4理化指标中电导率（ $\mu\text{S}/\text{cm}$ ） $\leq 100$  改为  $\leq 500$ 。

——调整标准的发布时间为2016年6月15日。

## 玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

### 1 范围

本标准规定了玫瑰提取液的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以重瓣红玫瑰为原料，经加水蒸馏、冷凝，或直接干馏、收集等工艺，作为食品、饮料的原料的液态产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件

- GB/T 191-2008 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4756-1998 食品安全国家标准 石油液体手工取样方法
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.11-2003 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5750.4-2006 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
- GB/T 6908-2008 锅炉用水和冷却水分析方法 电导率的测定
- GB 9684 食品安全国家标准 不锈钢制品
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准
- GB/T 12456-2008 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- NY 5316 无公害食品 可食用花卉

### 3 产品分类

玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液根据加工工艺的不同，分为高温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液和低温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液。

#### 3.1 高温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

以重瓣红玫瑰为原料，经加水蒸馏等工艺加工而成，作为食品、饮料的原料的液态产品。



### 3.2 低温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

以重瓣红玫瑰为原料，经热风干馏等工艺加工而成，作为食品、饮料的原料的液态产品。

## 4 技术要求

### 4.1 基本要求

应符合国家有关规定和相应的标准，不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂，原辅料污染物限量符合GB2762的要求，不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

### 4.2 原料要求

4.2.1 玫瑰花应符合 NY 5316 的相关规定，品种为重瓣红玫瑰。并符合国家卫计委[2010]第3号新资源食品的相关要求。

4.2.2 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 不得添加任何食品添加剂或使用玫瑰花、水以外的其它原辅料。

### 4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求         |             |
|-------|-------------|-------------|
|       | 低温玫瑰提取液     | 高温玫瑰提取液     |
| 色泽    | 无色透明或淡黄色    | 无色透明        |
| 组织状态  | 呈均匀液体，无沉淀   |             |
| 气味和滋味 | 具有天然玫瑰花香    | 具有天然玫瑰花香，味淡 |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质 |             |

### 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目              | 指 标     |         |
|------------------|---------|---------|
|                  | 低温玫瑰提取液 | 高温玫瑰提取液 |
| PH               | 5.0~7.0 | 3.0~4.5 |
| 电导率(μS/cm)       | ≤       | 500     |
| 总砷(以As计)/(mg/Kg) | ≤       | 0.5     |
| 铅(以Pb计)/(mg/Kg)  | ≤       | 1.0     |

### 4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目 | 指 标 |
|-----|-----|
|     |     |

Q/NSMG 0002S-2016

|                         |   |      |
|-------------------------|---|------|
| 菌落总数/ (CFU/mL)          | ≤ | 1000 |
| 大肠菌群/ (MPN/mL)          | ≤ | 0.3  |
| 霉菌及酵母/ (CFU/mL)         | ≤ | 20   |
| 致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) |   | 不得检出 |

## 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求按 GB 14881 的规定执行。

## 6 检验方法

### 6.1 感官要求

取100mL样品于洁净透明的500mL烧杯中，置于明亮处，肉眼观察其色泽、组织形态、澄清度或均匀度、杂质，同时嗅其香气，品尝其滋味。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 PH值

按GB/T 12456-2008规定的方法，从酸度计上读取数值。

#### 6.2.2 电导率

按GB/T 6908-2008规定的方法测定。

#### 6.2.3 总砷、铅

分别按GB 5009.11、GB 5009.12规定的方法测定。

### 6.3 微生物指标

#### 6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

#### 6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

#### 6.3.3 霉菌和酵母菌数

按GB 4789.15规定的方法检验。

#### 6.3.4 致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以连续生产，同一工艺，同一生产线，同一分装日期作为一个批次。



育  
案  
20  
月



Q/NSMG 0002S-2016

## 7.2 出厂检验

### 7.2.1 抽样方法和数量

按GB/T 2828相关规定抽样；或从取样口采取流量比例取样，开始时取样一次，以后每2立方米取样一次。

### 7.2.2 检验项目

每批产品出厂前，应对感官指标、PH、电导率、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母计数进行检验。

## 7.3 型式检验

7.3.1 检验项目为本标准技术要求中感官和理化指标规定的全部项目。

7.3.2 型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料来源、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 停产三个月及以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

## 7.4 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格产品，不得复检。

## 8 标志、包装、贮存、运输、保质期

### 8.1 标志

产品标签应标明产品名称、产地、厂名、规格、生产日期、标准编号或者批号，此外还应标示PH值、电导率。产品名称可根据产品分类标示为“玫瑰提取液（×温）”。

### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求：塑料包装容器符合GB 9687的相关规定，不锈钢储罐应符合GB 9684的相关规定。

### 8.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的低温仓库（0到10度）内贮存。

### 8.4 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

### 8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期 12 个月。



## 编制说明

风味饮料是以生活饮用水（经去离子、反渗透），添加果葡糖浆、乳清发酵液（水、白砂糖、乳清蛋白粉、鼠李糖乳杆菌经发酵等工艺处理）、浓缩果汁（脱色脱酸浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁）、红茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、绿茶浓缩液、椰子粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液、牛磺酸、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、食用香精（乳酸菌发酵香精、杂果香精（含瓜拉纳提取物）、西柚香精、茉莉香精、柠檬香精、红茶香精、蜜桃香精、乌龙茶香精、百香果香精、青梅香精、绿茶香精、芒果香精、椰子香精、荔枝香精、樱桃香精、玫瑰香精、红枣香精）中的多种，经调配、杀菌和灌装而制成的风味饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的有关规定制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南丰之源生物科技有限公司

QB