



413335S-2018



商丘市盛饰达利园食品工业有限公司企业标准

Q/SSS 0001S-2018

风味饮料

2018-11-02 发布

2018-11-02 实施

商丘市盛饰达利园食品工业有限公司 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。

本标准由商丘市盛饰达利园食品工业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张晓红、刘耀东、胡亚娟。

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（经过滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩椰子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩核桃汁、浓缩花生汁）、白砂糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、焦糖色、复配添加剂（二氧化钛、甘油）、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、食用香精（芒果味香精、山楂味香精、椰子味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、枸杞味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、橙味香精、核桃味香精、花生味香精）中的几种或多种为原料，经调配、过滤、灭菌、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 浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩椰子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩核桃汁、浓缩花生汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.3 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 复配添加剂应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.23 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.24 食用香精（芒果味香精、山楂味香精、椰子味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、枸杞味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、橙味香精、核桃味香精、花生味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜可口，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），% \geq	0.1	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/kg \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg \leq	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg \leq	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg \leq	0.6	GB 5009.263
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg \leq	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg \leq	0.5	GB 5009.28
锌、铁、铜总和 ^a ，mg/L \leq	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
展青霉素 ^b ，μg/kg \leq	10	GB 5009.185
柠檬黄 ^c （以柠檬黄计），g/kg \leq	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^c （以日落黄计），g/kg \leq	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^c （以胭脂红计），g/kg \leq	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^c （以苋菜红计），g/kg \leq	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c （以诱惑红计），g/kg \leq	0.1	SN/T 1743
亮蓝 ^c （以亮蓝计），g/kg \leq	0.025	GB 5009.35

注：a、仅限于铝易开盖铝两片罐包装产品的检验；
b、仅限于原料中添加浓缩山楂汁产品的检验；
c、指标仅适用于添加相应着色剂产品的检验；
相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占其最大使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 ^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, /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

注: *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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、pH 值、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。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩椰子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩核桃汁、浓缩花生汁）、白砂糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、焦糖色、复配添加剂（二氧化钛、甘油）、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、食用香精（芒果味香精、山楂味香精、椰子味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、枸杞味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、橙味香精、核桃味香精、花生味香精）中的几种或多种为原料，经调配、过滤、灭菌、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、酵母指标值严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

商丘市盛饰达利园食品工业有限公司