



410248S-2018



焦作市三九饮品产业有限公司企业标准

Q/JSY 0004S-2018

风味饮料

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

焦作市三九饮品产业有限公司 发布

前 言

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》编写。

本标准由焦作市三九饮品产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：沈小明。

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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透）、浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、碳酸氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、苯甲酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、焦糖色）、食用香精（芒果香精、甜橙香精、菠萝香精、蓝莓香精、草莓香精、蜜桃香精、牛奶香精、苹果香精、柠檬香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于 2.5% 的风味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.11 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.12 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.14 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

- 2.1.15 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.17 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 苹果香精、菠萝香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、蜜桃香精、牛奶香精、甜橙香精、柠檬香精应符合 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	均匀液体	从样品中随机取出一瓶，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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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℃，折光法），g/100ml	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥ 0.2	GB/T 12456
pH	3.5-5.5	GB/T 5750.4
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/L	≤ 0.25	GB 22255
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/L	≤ 1.0	GB 5009.28
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计），mg/L	≤ 10	GB 5009.34
柠檬黄 ^a ，g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^c ，g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^d ，g/L	≤ 0.025	GB 5009.35

苋菜红 ^e , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素, μg/L	≤	10	GB 5009.185
维生素 C, mg/kg		250-500	GB 5009.86
维生素 B ₁ , mg/kg		2-3	GB 5009.84
维生素 B ₆ , mg/kg		0.4-1.6	GB 5009.154
注：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1			
a 仅适用于芒果味风味饮料、菠萝味风味饮料、苹果味风味饮料；			
b 仅适用于芒果味风味饮料、菠萝味风味饮料；			
c 仅适用于蓝莓味风味饮料、苹果味风味饮料；			
d 仅适用于草莓味风味饮料、蜜桃味风味饮料；			
e 仅适用于蓝莓味风味饮料、草莓味风味饮料；			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定

表 3 微生物指标

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				
沙门氏菌, /25 ml	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 2: *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 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、农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透）、浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、碳酸氢钠、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、苯甲酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、焦糖色）、食用香精（芒果香精、甜橙香精、菠萝香精、蓝莓香精、草莓香精、蜜桃香精、牛奶香精、苹果香精、柠檬香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于 2.5% 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》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。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

焦作市三九饮品产业有限公司