



413791S-2018



济源市能力源生物饮品有限公司企业标准

Q/JNSY 0009S-2018

风味饮料

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

济源市能力源生物饮品有限公司 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。

本标准由济源市能力源生物饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝志明、陈会涛。

本标准自实施日起替代 Q/JNSY 0009S-2018(2018 年 02 月 26 日发布及实施)。

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。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、芒果浆、木瓜浆、香蕉浆、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、椰浆粉、浓缩荔枝汁、核桃浆（核桃仁经浸泡、磨浆、过滤）、花生酱、黑芝麻酱、浓缩西柚汁、食用盐中的几种为原料、并添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、碳酸氢钠、碳酸钙、乳酸钙、乙二胺四乙酸铁钠、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、食品用香精（苹果味香精、酸奶味香精、牛奶味香精、草莓味香精、芒果味香精、木瓜味香精、香蕉味香精、红枣味香精、枸杞味香精、猴头菇味香精、蓝莓味香精、葡萄味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、椰子味香精、荔枝味香精、核桃味香精、花生味香精、黑芝麻味香精、西柚味香精）中的几种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口包装而制成的风味饮料（其中果味饮料中的果汁含量不低于 2.5%）。

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 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 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.5 浓缩草莓汁、芒果浆、木瓜浆、香蕉浆、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.8 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 椰浆粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.23 食品用香精（苹果味香精、酸奶味香精、牛奶味香精、草莓味香精、芒果味香精、木瓜味香精、香蕉味香精、红枣味香精、枸杞味香精、猴头菇味香精、蓝莓味香精、葡萄味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、椰子味香精、荔枝味香精、核桃味香精、花生味香精、黑芝麻味香精、西柚味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.30 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.33 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.34 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.35 乙二胺四乙酸铁钠应符合 GB 22557 的规定。

2.1.36 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 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，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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），%	≥ 0.1	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/kg	≥ 0.1	GB/T 12456
pH值	3.0~6.5	GB 5009.237
蛋白质，%	≥ 0.05	GB 5009.5
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	仅限只添加山梨酸钾一种防腐剂的产品	GB 5009.28
	仅限添加山梨酸钾、乳酸链球菌素的产品	
	仅限添加山梨酸钾、苯甲酸钠 ^a 的产品	
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	
钙（以 Ca 计） ^b ，mg/kg	160~1350	GB 5009.92
铁（以 Fe 计） ^c ，mg/kg	10~20	GB 5009.90

锌（以 Zn 计） ^d ，mg/kg		3~20	GB 5009.14
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.05	
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.141
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 ^e ，μg/L	≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^f ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
注：a、仅适用于西柚味饮料；b、仅适用于添加碳酸钙和（或）乳酸钙的饮料产品； c、仅适用于添加乙二胺四乙酸铁钠的饮料产品；d、仅适用于添加葡萄糖酸锌的饮料产品； e、仅适用于添加苹果浓缩汁的饮料产品；f、仅适用于金属罐装的饮料产品； 同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽的着色剂）混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的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 ^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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； ※该项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 生产加工过程的卫生要求

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品中营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；食品中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、可溶性固形物、总酸、pH 值、蛋白质、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

风味饮料是以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、芒果浆、木瓜浆、香蕉浆、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、椰浆粉、浓缩荔枝汁、核桃浆（核桃仁经浸泡、磨浆、过滤）、花生酱、黑芝麻酱、浓缩西柚汁、食用盐中的几种为原料、并添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、碳酸氢钠、碳酸钙、乳酸钙、乙二胺四乙酸铁钠、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、食品用香精（苹果味香精、酸奶味香精、牛奶味香精、草莓味香精、芒果味香精、木瓜味香精、香蕉味香精、红枣味香精、枸杞味香精、猴头菇味香精、蓝莓味香精、葡萄味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、椰子味香精、荔枝味香精、核桃味香精、花生味香精、黑芝麻味香精、西柚味香精）中的几种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口包装而制成的风味饮料（其中果味饮料中的果汁含量不低于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》的规定，参照 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提供依据。

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。

济源市能力源生物饮品有限公司