



413625S-2018



漯河源汇食品饮料有限公司企业标准

Q/LYSY 0001S-2018

风味饮料

2018-12-05 发布

2018-12-05 实施

漯河源汇食品饮料有限公司 发布

前 言

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

本标准由漯河源汇食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王东升。

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、检验规则及标志、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）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁）、绿茶粉、红茶粉、核桃浆、花生浆、杏仁浆、乳粉、食用葡萄糖、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、诱惑红、胭脂红、焦糖色、葡萄糖酸锌、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、绿茶香精、红茶香精、葡萄糖香精、乌梅香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精、乳味香精）中的多种为原料，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

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 浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁）、核桃浆、花生浆、杏仁浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.30 食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、绿茶香精、红茶香精、葡萄糖香精、乌梅香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精、乳味香精）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	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许少量原料物质沉淀	

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), %	除葡萄糖风味饮料之外的其它饮料	≥	0.2	GB/T 12143
	葡萄糖风味饮料	≥		
总酸(以柠檬酸计), g/L		≥	0.1	GB/T 12456
pH 值			2.0~5.0	GB 5009.237
*铅(以 Pb 计), mg/L		≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg (适用于添加乙酰磺胺酸钾的饮料)		≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg (适用于添加环己基氨基磺酸钠的饮料)		≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg (适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的饮料)		≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg (适用于添加三氯蔗糖的饮料)		≤	0.25	GB 22255
柠檬黄(以柠檬黄 计), g/kg	适用于仅添加柠檬黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	
日落黄(以日落黄 计), g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计), g/kg	适用于添加亮蓝的果味饮料	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红(以诱惑红 计), g/kg	适用于添加诱惑红的饮料	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红(以苋菜红 计), g/kg	适用于添加苋菜红的果味饮料	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红(以胭脂红 计), g/kg	适用于添加胭脂红的果味饮料	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾(以山梨 酸计), g/kg	适用于仅添加山梨酸钾的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的饮料	≤	0.25	
苯甲酸钠(以苯甲 酸计), g/kg	适用于同时添加苯甲酸钠、山梨酸钾的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料	≤	20	GB 5009.185
锌, mg/kg	适用于添加葡萄糖酸锌的饮料		3~20	GB 5009.14
锡(以 Sn 计) ^a , mg/kg		≤	150	GB 5009.16
氰化物(以 HCN 计), mg/L (仅适用于添加杏仁浆的饮料)		≤	0.05	GB 5009.36

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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。

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅限于采用镀锡薄板容器包装的饮料。

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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 ³	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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
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

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

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

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 GB2760 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

风味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁）、绿茶粉、红茶粉、核桃浆、花生浆、杏仁浆、乳粉、食用葡萄糖、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、诱惑红、胭脂红、焦糖色、葡萄糖酸锌、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、绿茶香精、红茶香精、葡萄糖香精、乌梅香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精、乳味香精）中的多种为原料，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河源汇食品饮料有限公司