



411284S-2018

1.1.1.1.1.3



唐河县泗洲源饮品有限公司企业标准

Q/TSY 0001S-2018

风味饮料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

唐河县泗洲源饮品有限公司 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》的规则编写。

本标准由唐河县泗洲源饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 郑古增。

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、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、二级反渗透）为原料，添加浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、木糖醇、碳酸氢钠、食用葡萄糖、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、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，含苯丙氨酸）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、焦糖色、日落黄、诱惑红、食用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、竹叶饭味香精、苏打味香精、枣味香精、薄荷味香精、苹果味香精、橙味香精、水蜜桃味香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工调成的苹果汁含量可不低于 2.5% 的风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 蓝莓味香精、柠檬味香精、竹叶饭味香精、苏打味香精、枣味香精、薄荷味香精、苹果味香精、橙味香精、水蜜桃味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.7 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的规定。
- 2.1.18 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项目	要求	检验方法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶，开盖倒入一洁净的烧杯中，自然光线下用肉眼观察性状、色泽及杂质，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，色泽均匀一致	
气味、滋味	具有本品应有的气、滋味；清淡、滋味柔和，酸甜适口	
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

项目		指标	检测方法
可溶性固形物（20℃，折光法），%		≥	GB/T 12143
pH 值	蓝莓风味饮料、苹果风味饮料、橙味饮料、水蜜桃味香精	3.5-5.5	GB/T 5750.4
	柠檬风味饮料、竹叶水风味饮料、苏打水风味饮料、薄荷风味饮料	6.0-8.0	GB/T 5750.4
	红枣风味饮料	5.5-7.5	GB/T 5750.4
*铅（以 Pb 计），mg/L		≤	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/L		≤	GB 5009.185
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L		≤	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾（AK 糖），g/L		≤	GB/T 5009.140
日落黄 ^b （以日落黄计），g/kg		≤	SN/T 1743
诱惑红 ^c （以诱惑红计），g/kg		≤	GB 5009.141
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），（以环己基氨基磺酸计）g/L		≤	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L		≤	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^d ，g/L		≤	GB 22255

注：a 仅限：蓝莓风味饮料、苹果风味饮料、橙味风味饮料、水蜜桃风味饮料。
b 仅限日落黄适用于蓝莓风味饮料、苹果风味饮料、橙味风味饮料、水蜜桃风味饮料。

- c 仅限诱惑红适用于蓝莓风味饮料、苹果风味饮料、水蜜桃风味饮料。
d 仅限红枣风味饮料、苏打水风味饮料。
1、防腐剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和应不超过 1。
2、*铅指标严于国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

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) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球 (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: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 加工过程中的卫生要求

加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、净含量及允许短缺量、pH、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、二级反渗透）为原料，添加浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、木糖醇、碳酸氢钠、食用葡萄糖、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、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，含苯丙氨酸）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、焦糖色、日落黄、诱惑红、食用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、竹叶饭味香精、苏打味香精、枣味香精、薄荷味香精、苹果味香精、橙味香精、水蜜桃味香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工调成的苹果汁含量可不低于 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《饮料产品生产许可证审查细则》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

唐河县泗洲源饮品有限公司

QB