



411239S-2018



济源市玉川饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0009S-2018

风味饮料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

济源市玉川饮品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由济源市玉川饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑长征。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水为源水（经二级反渗透、过滤）、浓缩苹果汁为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、食用盐、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、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）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝、 β -胡萝卜素、焦糖色）、食用香精（桃汁香精、橙汁香精、梨汁香精、苹果香精、芒果香精、柠檬香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝莓香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、椰子香精、哈密瓜香精）中的一种或几种，经调配、高温瞬时杀菌、灌装加工而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 GB13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.14 氯化钾应符合 GB25585 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。
- 2.1.23 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.25 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB1886.100 的规定。
- 2.1.27 桃汁香精、橙汁香精、梨汁香精、苹果香精、芒果香精、柠檬香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝莓香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、椰子香精、哈密瓜香精应符合 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，汁液均匀一致	
色 泽	桃味饮料	淡黄色
	橙味饮料	橙黄色
	梨味饮料	无色
	苹果味饮料	浅绿色
	芒果味饮料	淡黄色
	柠檬味饮料	无色
	薄荷味饮料	无色
	蜂蜜味饮料	无
	蓝莓味饮料	褐红色
	葡萄味饮料	无色
	荔枝味饮料	无色
	草莓味饮料	红色
	椰子味饮料	无色
哈密瓜味饮料	粉黄色	
气 味	桃味饮料	有桃汁清香气味，无异味
	橙味饮料	有甜橙气味，无异味
	梨味饮料	有梨汁清香气味，无异味
	苹果味饮料	有苹果清香气味，无异味
	芒果味饮料	有芒果清香气味，无异味
	柠檬味饮料	有柠檬清香气味，无异味

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及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。

	薄荷味饮料	有薄荷气味, 无异味
	蜂蜜味饮料	有蜂蜜清香气味, 无异味
	蓝莓味饮料	有蓝莓清香气味, 无异味
	葡萄味饮料	有葡萄清香气味, 无异味
	荔枝味饮料	有荔枝清香气味, 无异味
	草莓味饮料	有草莓清香气味, 无异味
	椰子味饮料	有椰子清香气味, 无异味
	哈密瓜味饮料	有哈密瓜清香气味, 无异味
滋 味	桃味饮料	具有桃汁应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	橙味饮料	具甜橙应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	梨味饮料	具有梨汁应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	苹果味饮料	具有苹果应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	芒果味饮料	具有芒果应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	柠檬味饮料	具有柠檬应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	薄荷味饮料	具有薄荷应有的滋味, 滋味柔和, 甜度适口
	蜂蜜味饮料	具有蜂蜜应有的滋味, 滋味柔和, 甜度适口
	蓝莓味饮料	具有蓝莓应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	葡萄味饮料	具有葡萄应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	荔枝味饮料	具有荔枝应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	草莓味饮料	具有草莓应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	椰子味饮料	具有椰子应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	哈密瓜味饮料	具有哈密瓜应有的滋味, 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 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), g/100mL	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.01	GB/T 12456
pH 值	3.0-5.0	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97

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	
三氯蔗糖，g/L	≤	0.25	GB 22255	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28	
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/L	≤	1.0	GB 5009.28	
乙二胺四乙酸二钠，g/L	≤	0.03	GB 5009.278	
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），mg/L	≤	10.0	GB 5009.34	
柠檬黄，g/L	橙味饮料	≤	0.05	GB 5009.35
	芒果味饮料	≤	0.05	GB 5009.35
	苹果味饮料	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素，g/L	葡萄味饮料	≤	1.0	GB 5009.83
日落黄，g/L	橙味饮料	≤	0.05	GB 5009.35
	芒果味饮料	≤	0.05	GB 5009.35
	哈密瓜味饮料	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红，g/L	草莓味饮料	≤	0.1	GB 5009.141
苋菜红，g/L	蓝莓味饮料	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝，g/L	苹果味饮料	≤	0.0125	GB 5009.35
	蓝莓味饮料	≤	0.0125	GB 5009.35
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/L	≤	5.0	GB 5009.87	
展青霉素，μg/L	≤	10	GB 5009.185	

注：相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。

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：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行；

* 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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 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、可溶性固形物、总酸、pH值、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

风味饮料是以生活饮用水为源水（经二级反渗透、过滤）、浓缩苹果汁为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、食用盐、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、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）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝、 β -胡萝卜素、焦糖色）、食用香精（桃汁香精、橙汁香精、梨汁香精、苹果香精、芒果香精、柠檬香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝莓香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、椰子香精、哈密瓜香精）中的一种或几种，经调配、高温瞬时杀菌、灌装加工而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。

济源市玉川饮品有限公司