



411489S-2018



河南雪菲力饮品有限公司企业标准

Q/HXY 0003S-2018

---

# 风味饮料

2018-05-24 发布

2018-05-24 实施

---

河南雪菲力饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南雪菲力饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南雪菲力饮品有限公司。

本标准主要起草人：倪昆鹏、毛国峰、李向杰。

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（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩梅子汁、芒果原浆、浓缩蓝莓汁】、玉米（粉碎、煮制）、红豆（粉碎、煮制）、绿豆（粉碎、煮制）、白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、果胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸钠、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、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、叶绿素铜钠盐、食用香精（苹果味香精、雪梨味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、山楂味香精、红枣味香精、酸梅味香精、酸奶味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、玉米味香精、红豆味香精、绿豆味香精）中的几种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、杀菌、包装而制成的风味饮料。其中果味饮料中果汁含量不低于 2.5%。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁【浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩梅子汁、芒果原浆、浓缩蓝莓汁】应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB /T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 食用香精（苹果味香精、雪梨味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、山楂味香精、红枣味香精、酸梅味香精、酸奶味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、玉米味香精、红豆味香精、绿豆味香精）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.29 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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	试验方法
性状	具有各产品应有的性状	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	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，酸甜适口，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	要求	检测方法
pH 值 (25℃)	2.5~5.5	GB/T 5750
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.05	GB/T 12456
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.30	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 (以环己基氨基磺酸计), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 (以蔗糖素计), g/L	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/L	≤ 0.05 <sup>a</sup> 0.1 <sup>b</sup>	GB 5009.35

日落黄(以日落黄计), g/L	≤	0.05 <sup>a</sup>	0.1 <sup>b</sup>	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计) <sup>c</sup> , g/L	≤	0.025 (仅限果味饮料)		GB 5009.35
诱惑红(以诱惑红计) <sup>d</sup> , g/L	≤	0.1		GB 5009.141
苋菜红(以苋菜红计) <sup>e</sup> , g/L	≤	0.05		GB 5009.35
叶绿素铜钠盐 <sup>h</sup> (以叶绿素铜钠计), g/L	≤	0.5		GB 5009.260
展青霉素 <sup>f</sup> , μg/L	≤	20		GB 5009.185
<sup>g</sup> 锡, mg/L	≤	150		GB 5009.16
<sup>e</sup> 锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20		GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
注: <sup>a</sup> 仅适用于同时使用柠檬黄和日落黄的饮料; <sup>b</sup> 仅适用于单独使用柠檬黄或日落黄的饮料。; <sup>c</sup> 仅适用于添加亮蓝的产品; <sup>d</sup> 仅适用于添加诱惑红的产品; <sup>e</sup> 仅适用于添加苋菜红的产品; <sup>f</sup> 仅适用于添加苹果汁、山楂汁的产品。 <sup>g</sup> 仅适用于易拉罐包装产品 <sup>h</sup> 仅适用于添加叶绿素铜钠盐的产品; 相同色泽着色剂在混合使用时,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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 (/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: 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。 *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

应符合 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；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、pH 值、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩梅子汁、芒果原浆、浓缩蓝莓汁】、玉米（粉碎、煮制）、红豆（粉碎、煮制）、绿豆（粉碎、煮制）、白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、果胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸钠、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、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、叶绿素铜钠盐、食用香精（苹果味香精、雪梨味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、山楂味香精、红枣味香精、酸梅味香精、酸奶味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、玉米味香精、红豆味香精、绿豆味香精）中的几种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、杀菌、包装而制成的风味饮料。其中果味饮料中果汁含量不低于 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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南雪菲力饮品有限公司

QB