



411569S-2018



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0048S-2018

风味饮料

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

河南省南街村（集团）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。

本标准由河南省南街村（集团）有限公司食品饮料分公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司技术中心、河南省南街村（集团）有限公司食品饮料分公司。

本标准主要起草人：李盘欣、王跃平、李丹阳、李晓玲、张世瑛。

H N

Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的产品分类、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原水，经粗滤、精滤、反渗透、杀菌，添加浓缩果汁(浓缩枣汁、浓缩柠檬汁、浓缩薄荷汁)、食品用香精(枣味香精、薄荷香精、柠檬香精)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、碳酸氢钠中的几种，经调配、杀菌、灌装工艺加工而成果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.3 枣味香精、薄荷香精、柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 浓缩柠檬汁、浓缩枣汁、浓缩薄荷汁应符合 GB 17325 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 | 均匀的透明溶液，无沉淀 | 从样品中取出50mL，置洁净烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。 | |
| 色 泽 | 无色透明 | | |
| 气 味 | 薄荷味饮料 | | 有薄荷清凉气味，无异味 |
| | 枣味饮料 | | 有红枣清香气味，无异味 |
| | 柠檬味饮料 | | 有柠檬清香气味，无异味 |
| 滋 味 | 微甜，具有本品应有的滋味 | | |
| 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 |
|-----------------|------------|---------|---------------|
| pH值 | 薄荷味饮料、枣味饮料 | 5.5-7.5 | GB/T 5750.4 |
| | 柠檬味饮料 | 6.5-8.5 | |
| 铅（以Pb计）/（mg/L） | | ≤ 0.05 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计）/（mg/L） | | ≤ 0.2 | GB 5009.11 |
| 溴酸盐，mg/L | | ≤ 0.01 | GB/T 5750.10 |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）/g/L | | ≤ 0.3 | GB/T 5009.140 |

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 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 ≤ | 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 | 10 ² | 10 ³ | 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。 | | | | | |
| *该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。 | | | | | |

2.5 净含量及允许短缺量

产品的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 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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

出厂前检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

风味饮料是以生活饮用水为原水，经粗滤、精滤、反渗透、杀菌，添加浓缩果汁(浓缩枣汁、浓缩柠檬汁、浓缩薄荷汁)、食品用香精(枣味香精、薄荷香精、柠檬香精)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、碳酸氢钠中的几种，经调配、杀菌、灌装工艺加工而成果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的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。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省南街村(集团)有限公司