



411599S-2018



河南省天海食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2018

风味饮料

2018-06-01 发布

2018-06-01 实施

河南省天海食品有限公司 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。

本标准由河南省天海食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王鹏。

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（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、桃浓缩汁、菠萝浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、蓝莓浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、芒果浓缩汁、荔枝浓缩汁、苹果浓缩汁、雪梨浓缩汁、西柚浓缩汁）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精（柠檬香精、蜜桃香精、菠萝香精、哈密瓜香精、苹果香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、芒果香精、荔枝香精、玫瑰香精、雪梨香精、西柚香精）为中的多种为原料，经调配、混合、均质、灭菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

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（柠檬浓缩汁、桃浓缩汁、菠萝浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、蓝莓浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、芒果浓缩汁、荔枝浓缩汁、苹果浓缩汁、雪梨浓缩汁、西柚浓缩汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.18D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.19 食品用香精（柠檬香精、蜜桃香精、菠萝香精、哈密瓜香精、苹果香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、芒果香精、荔枝香精、玫瑰香精、雪梨香精、西柚香精）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	指 标	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状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味,酸甜可口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许少量沉淀	

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	指 标	检验方法		
可溶性固形物 (20℃,折光计法), %	≥	0.2	GB/T 12143	
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	0.1	GB/T 12456	
pH 值		2.5-5.5	GB/T 5750	
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12	
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	仅限添加安赛蜜的饮料	≤	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	仅限添加环己基氨基磺酸钠的饮料	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜, g/kg	仅限添加阿斯巴甜的饮料	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg	仅限添加三氯蔗糖的饮料	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg		≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg		≤	0.5	
展青霉素, μg/kg	仅限添加苹果汁的产品	≤	20	GB 5009.185
a 仅适用于金属罐装产品。 防腐剂在混合使用时,各自用量占 GB 2760 最大用量比例之和不应超过 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				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； *霉菌和酵母的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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

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

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、总酸、pH 值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群计数的检验。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）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、桃浓缩汁、菠萝浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、蓝莓浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、芒果浓缩汁、荔枝浓缩汁、苹果浓缩汁、雪梨浓缩汁、西柚浓缩汁）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精（柠檬香精、蜜桃香精、菠萝香精、哈密瓜香精、苹果香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、芒果香精、荔枝香精、玫瑰香精、雪梨香精、西柚香精）为中的多种为原料，经调配、混合、均质、灭菌、灌装、包装而制成的。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。

本标准中维生素C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

河南省天海食品有限公司

QB