



411872S-2018



漯河豫膳堂饮品有限公司企业标准

Q/LYY 0001S-2018

风味饮料

2018-06-22 发布

2018-06-22 实施

漯河豫膳堂饮品有限公司 发布

前 言

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

本标准由漯河豫膳堂饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王雯丽、马坤瑛、张颖超、刘彩丽。

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、标志和标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、碳酸氢钠、浓缩苹果汁、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、牛磺酸、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(盐酸氰钴胺)、烟酸、烟酰胺、食用色素(柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、食品用香精(橙味香精、蓝莓香精、苹果香精、葡萄香精、草莓香精、雪梨香精、芒果香精、蜜桃香精、柠檬香精、柚子香精、山楂香精、杂果香精)中的多种为原料,经调配、过滤(或不过滤)、灭菌、灌装工艺加工而成的风味饮料(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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 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。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.17 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.18 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.19 维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）、烟酰胺应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.20 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.25 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 食品用香精(橙味香精、蓝莓香精、苹果香精、葡萄香精、草莓香精、雪梨香精、芒果香精、蜜桃香精、柠檬香精、柚子香精、山楂香精、杂果香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	均匀的液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，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，应符合表 1 规定。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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), %	果味饮料	≥ 0.5	GB/T 12143
	葡萄糖风味饮料	≥ 1.0	
pH 值	苏打风味饮料	6.5-8.5	GB 5009.237
	果味饮料	4.0-6.5	
总酸(以柠檬酸计), g/L	果味饮料	≥ 0.5	GB/T 12456
	葡萄糖风味饮料	≥ 0.1	
总砷(以As计), mg/L		≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L		≤ 0.3	GB 5009.12

环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg （仅适用于添加环己氨基磺酸钠的饮料）	≤	0.65	GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg （仅适用于添加阿斯巴甜的饮料）	≤	0.6	GB 5009.263	
乙酰磺胺酸钾，g/kg （仅适用于添加乙酰磺胺酸钾的饮料）	≤	0.3	GB/T 5009.140	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg （仅适用于添加山梨酸钾的饮料）	≤	0.5	GB 5009.28	
三氯蔗糖，g/kg（仅适用于添加三氯蔗糖的饮料）	≤	0.25	GB 22255	
日落黄（以日落黄计），g/kg	仅适用于同时添加日落黄、柠檬黄的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
	仅适用于添加日落黄的饮料	≤	0.1	
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	仅适用于同时添加日落黄、柠檬黄的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
	仅适用于添加柠檬黄的饮料	≤	0.1	
胭脂红，g/kg（仅适用于添加胭脂红的饮料）	≤	0.05	GB 5009.35	
苋菜红，g/kg（仅适用于添加苋菜红的饮料）	≤	0.05	GB 5009.35	
亮蓝（以亮蓝计），g/kg（仅适用于添加亮蓝的饮料）	≤	0.025	GB 5009.35	
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加苹果汁的饮料）	≤	20	GB 5009.185	
维生素B ₆ （盐酸吡哆醇），mg/kg （仅适用于添加维生素B ₆ 的饮料）		0.4~1.6	GB 5009.154	
维生素B ₁₂ （氰钴胺），μg/kg （仅适用于添加维生素B ₁₂ 的饮料）		0.6~1.8	GB 5413.14 或 GB/T 5009.217	
烟酸，mg/kg（仅适用于添加烟酰胺的饮料）		3~18	GB 5009.89	
牛磺酸，g/kg（仅适用于添加牛磺酸的饮料）		0.4~0.6	GB 5009.169	
溴酸盐，mg/L（仅适用臭氧杀菌的饮料）	≤	0.01	GB/T 5750	
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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应超过1。				

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3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（/25mL）	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。					

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 和 GB 14881 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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物（仅限有此项目的产品）、总酸（仅限有此项目的产品）、pH 值（仅限有此项目的产品）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、碳酸氢钠、浓缩苹果汁、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、牛磺酸、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂(盐酸氰钴胺)、烟酸、烟酰胺、食用色素(柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、食品用香精(橙味香精、蓝莓香精、苹果香精、葡萄香精、草莓香精、雪梨香精、芒果香精、蜜桃香精、柠檬香精、柚子香精、山楂香精、杂果香精)中的多种为原料,经调配、过滤(或不过滤)、灭菌、灌装工艺加工而成的风味饮料(其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$)。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》等相关标准的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、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

漯河豫膳堂饮品有限公司

QB