



411604S-2018



新乡市及时雨饮品股份有限公司企业标准

Q/XJY 0009S-2018

风味饮料

2018-06-04 发布

2018-06-04 实施

新乡市及时雨饮品股份有限公司 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。

本标准由新乡市及时雨饮品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕增峰。

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、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、燕窝水提液（以燕窝为原料，加生活饮用水提取，过滤）、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、焦糖色、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用香精（苹果香精、柠檬香精、玫瑰香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、芒果香精、蓝莓香精、燕窝香精）中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌灌装（或臭氧杀菌，罐装），包装而成的果汁含量不少于 2.5% 风味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.4 苹果原醋应符合 GB 2719 及 GB/T 18187 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.14 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.15 食用香精（苹果香精、柠檬香精、玫瑰香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、芒果香精、蓝莓香精、燕窝香精）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	检测方法
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均一	从样品中取出一瓶，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
性状	均一液态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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	检测方法
总酸（以乙酸计） ^a , g/L	≥ 0.3	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.4	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/L	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a , g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^b , μg/L	≤ 10	GB 5009.185
pH 值	苹果醋风味饮料 2~4； 苏打果味饮料 6~9； 其他品种 3~6	GB 5009.237
对羟基苯甲酸甲酯钠（以对羟基苯甲酸计） ^c , g/L	≤ 0.25	GB 5009.31
溴酸盐 ^c , mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10

注 1: a 指标不适用于苏打果味饮料；注 2: b 指标仅适于原料中添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、苹果原醋的产品；注 3: c 指标仅适于苏打果味饮料。

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 中平板计数法
*霉菌 (CFU/mL) ≤	15				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) ≤	15				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;					
*霉菌及酵母指标严于 GB 7101 国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的要求

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

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、总酸 (不适于苏打果味饮料)、pH、可溶性固形物、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、燕窝粉、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、焦糖色、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用香精（苹果香精、柠檬香精、玫瑰香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、芒果香精、蓝莓香精、燕窝香精）中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌灌装（或臭氧杀菌，罐装），包装而成的果汁含量不少于 2.5% 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》，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、保质期。

本标准中霉菌及酵母指标严于 GB 7101 国家标准。

新乡市及时雨饮品股份有限公司