



411633S-2018



河南丰之源生物科技有限公司企业标准

Q/HFY 0001S-2018

---

# 风味饮料

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

---

河南丰之源生物科技有限公司 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。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨团结 张甫振。

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（经去离子、反渗透），添加果葡糖浆、白砂糖、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩红枣汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、牛磺酸、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、烟酰胺、玛咖粉、食用色素（柠檬黄、诱惑红、日落黄）、食用香精（杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、柠檬香精、甜橙香精、红枣香精、菠萝香精、蓝莓香精、葡萄香精）中的多种，经调配和杀菌而制成的风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料的要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882 规定
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 规定。
- 2.1.4 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩红枣汁）应符合 GB 17325 的要求，其中浓缩苹果汁还应符合 GB/T 18963 的要求。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的要求。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的要求。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的要求。
- 2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的要求。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的要求。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的要求。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的要求。
- 2.1.14 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的要求。
- 2.1.15 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴氨）应符合国家卫生部公告 2010 年 18 号公告的要求。
- 2.1.16 烟酰胺应符合国家卫生部公告 2010 年 18 号公告的要求。
- 2.1.17 玛咖粉应符合国家卫生部公告 2011 年 13 号公告的要求。
- 2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的要求。
- 2.1.19 牛磺酸应符合 GB 14759 的要求。

2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的要求。

2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的要求。

2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的要求。

2.1.23 杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、柠檬香精、甜橙香精、红枣香精、菠萝香精、蓝莓香精、葡萄香精应符合 GB 30616 的要求。

## 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	试验方法
性状		均匀液体，允许有少量果汁沉淀。	从样品中取出 50mL， 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		呈浅黄色到黄红色	
滋味、气 味	杂果味维生素（强化型）风味饮料	有杂果气味、滋味，无异味	
	杂果味牛磺酸（强化型）风味饮料	有杂果、牛磺酸气味、滋味，无异味	
	瓜拉纳味维生素（强化型）风味饮料	有瓜拉纳气味、滋味，无异味	
	柠檬味维生素（强化型）风味饮料	有柠檬气味、滋味，无异味	
	甜橙味维生素（强化型）风味饮料	有甜橙气味、滋味，无异味	
	红枣味维生素（强化型）风味饮料	有红枣气味、滋味，无异味	
	菠萝味维生素（强化型）风味饮料	有菠萝气味、滋味，无异味	
	蓝莓味维生素（强化型）风味饮料	有蓝莓气味、滋味，无异味	
葡萄味维生素（强化型）风味饮料	有葡萄气味、滋味，无异味		
杂质	无正常视力可见的外来杂质。		

## 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	检测方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100g	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.05	GB/T 12456
维生素B6（mg/L）	0.4-1.6	GB 5009.154
维生素B12（μg/L）	0.6-1.8	GB/T 5009.217
烟酰胺（mg/L）	3-18	GB 5009.89
牛磺酸（g/L）	0.4-0.6	GB 5009.169
柠檬黄（g/L）	≤ 0.04	GB 5009.35

日落黄 (g/L)	≤	0.04	GB 5009.35
诱惑红 (g/L)	≤	0.1	GB 5009.141
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/L	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), (g/kg)	≤	0.6	GB 5009.263
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.28
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素 (仅限添加苹果汁的产品), μg/L	≤	10	GB 5009.185

注: 同一功能的防腐剂、相同色泽的着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1.

## 2.4 微生物指标

依据 GB 7101 和 GB 29921, 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
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
霉菌 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15

注: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。  
霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的要求。

## 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 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、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（经去离子、反渗透），添加果葡糖浆、白砂糖、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩红枣汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、牛磺酸、维生素 B6、维生素 B12、烟酰胺、玛咖粉、食用色素（柠檬黄、诱惑红、日落黄）、食用香精（杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、柠檬香精、甜橙香精、红枣香精、菠萝香精、蓝莓香精、葡萄香精）中的多种，经调配和杀菌而制成的风味饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的有关规定制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

河南丰之源生物科技有限公司

QB