



411635S-2018



河南省华荣食品有限公司企业标准

Q/HHS 0012S-2018

风味饮料

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

河南省华荣食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南省华荣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛欢、李广阔、杨治国。

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（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以葡萄糖、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、蜂蜜、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、六偏磷酸钠、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩蜜桔汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩山楂汁、浓缩枇杷汁、浓缩提子汁、浓缩菠萝汁、浓缩树莓汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩乌梅汁、浓缩青柠汁、浓缩金桔汁）、食用香精（苹果味香精、柠檬味香精、柚子味香精、蜜桔味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、芒果味香精、梨味香精、荔枝味香精、橙味香精、草莓味香精、石榴味香精、樱桃味香精、猕猴桃味香精、桑葚味香精、山楂味香精、枇杷味香精、提子味香精、菠萝味香精、树莓味香精、百香果味香精、黑加仑味香精、乌梅味香精、青柠味香精、金桔味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精）、食用色素（日落黄、柠檬黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝）中的多种，经调配、搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 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 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩蜜桔汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩山楂汁、浓缩枇杷汁、浓缩提子汁、浓缩菠萝汁、浓缩树莓汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩乌梅汁、浓缩青柠汁、浓缩金桔汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.22 浓缩椰子汁应符合 QB/T 2300 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.23 食用香精 (苹果味香精、柠檬味香精、柚子味香精、蜜桔味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、芒果味香精、梨味香精、荔枝味香精、橙味香精、草莓味香精、石榴味香精、樱桃味香精、猕猴桃味香精、桑葚味香精、山楂味香精、枇杷味香精、提子味香精、菠萝味香精、树莓味香精、百香果味香精、黑加仑味香精、乌梅味香精、青柠味香精、金桔味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 亮蓝应符合 GB 1886.217 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, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色
色泽	具有该产品应有的色泽	

气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，微甜可口，无异味	泽及性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH	2.5-5.5	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.05	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.05	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25（仅适用于添加蔗糖素的产品）	GB 22255
环己氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65（仅适用于添加甜蜜素的产品）	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6（仅适用于添加阿斯巴甜的产品）	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	≤ 10（仅限于添加浓缩苹果汁、山楂汁的产品）	GB5009.185
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.05（仅适用于添加柠檬黄的饮料）	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.05（仅适用于添加日落黄的饮料）	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1（仅适用于添加诱惑红的饮料）	GB 5009.141
亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.02（仅适用于添加亮蓝的果味饮料）	GB 5009.35

注：相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占GB 2760所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 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采集方案及限量				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
*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

注 1：样品的采样和处理按 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数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。

注 3：*霉菌和酵母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

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卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合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、pH、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 H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以葡萄糖、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、蜂蜜、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、六偏磷酸钠、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩蜜桔汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩山楂汁、浓缩枇杷汁、浓缩提子汁、浓缩菠萝汁、浓缩树莓汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩乌梅汁、浓缩青柠汁、浓缩金桔汁）、食用香精（苹果味香精、柠檬味香精、柚子味香精、蜜桔味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、芒果味香精、梨味香精、荔枝味香精、橙味香精、草莓味香精、石榴味香精、樱桃味香精、猕猴桃味香精、桑葚味香精、山楂味香精、枇杷味香精、提子味香精、菠萝味香精、树莓味香精、百香果味香精、黑加仑味香精、乌梅味香精、青柠味香精、金桔味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精）、食用色素（日落黄、柠檬黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝）中的多种，经调配、搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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/T 10789《饮料通则》和 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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）为抗氧化剂。