



411661S-2018



唐河县水之源饮品有限公司企业标准

Q/TSY 0001S-2018

---

# 风味饮料

2018-06-06 发布

2018-06-06 实施

---

唐河县水之源饮品有限公司 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》的规则编写。

本标准由唐河县水之源饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王屹。

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（经粗滤、精滤、二级反渗透）为原料，添加浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、木糖醇、碳酸氢钠、食用葡萄糖、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、焦糖色、日落黄、诱惑红、食用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、竹叶味香精、苏打味香精、枣味香精、薄荷味香精、苹果味香精、橙味香精、水蜜桃味香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工调成的风味饮料。（其中果味饮料中苹果汁含量不低于 2.5% 的风味饮料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。

- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 食用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、竹叶味香精、苏打味香精、枣味香精、薄荷味香精、苹果味香精、橙味香精、水蜜桃味香精）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

项目	要求	检验方法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶，开盖倒入一洁净的烧杯中，自然光线下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气味、滋味	具有本品应有的气、滋味；清淡、滋味柔和，酸甜适口	
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 的规定。

表 2

项目		指标	检测方法	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%		≥	0.5	GB/T 12143
pH 值	蓝莓风味饮料、苹果风味饮料、橙味饮料、水蜜桃风味饮料		3.5-5.5	GB/T 5750.4
	柠檬水风味饮料、竹叶水风味饮料、苏打水风味饮料、薄荷水风味饮料		6.0-8.0	GB/T 5750.4
	红枣风味饮料		5.5-7.5	GB/T 5750.4
总酸 <sup>a</sup> （以乙酸计），g/L		≥	0.2	GB/T 12456
*铅（以 Pb 计），mg/L		≤	0.2	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/L		≤	10	GB 5009.185
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> （AK 糖），g/kg		≤	0.3	GB/T 5009.140

日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/ kg	≤	0.1	SN/T 1743
诱惑红 <sup>c</sup> (以诱惑红计), g/ kg	≤	0.1	GB 5009.141
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) <sup>a</sup> , (以环己基氨基磺酸计), g/ kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/ kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>d</sup> , g/ kg	≤	0.25	GB 22255
<p>注: a: 仅限蓝莓风味饮料、红枣风味饮料、苹果风味饮料、橙味风味饮料、水蜜桃风味饮料。</p> <p>b: 仅限柠檬水风味饮料、竹叶水风味饮料、苏打水风味饮料、薄荷水风味饮料、红枣风味饮料。</p> <p>c: 仅限适用于蓝莓风味饮料、苹果风味饮料、水蜜桃风味饮料。</p> <p>d: 仅限红枣风味饮料。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。</p>			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

项目	采样方案 <sup>a</sup> 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
霉菌 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>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。</p>					

## 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。

## 2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工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 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

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、pH值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、二级反渗透）为原料，添加浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、木糖醇、碳酸氢钠、食用葡萄糖、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、焦糖色、日落黄、诱惑红、食用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、竹叶味香精、苏打味香精、枣味香精、薄荷味香精、苹果味香精、橙味香精、水蜜桃味香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工调成的风味饮料。（其中果味饮料中苹果汁含量不低于 2.5% 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《饮料产品生产许可证审查细则》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

唐河县水之源饮品有限公司