



412190S-2018



济源市万波水业有限公司企业标准

Q/JWS 0001S-2018

风味饮料

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

济源市万波水业有限公司 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。

本标准由济源市万波水业有限公司提出并起草。

本标准起草人：贺玉平。

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，辅以碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸钠、柠檬酸、六偏磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、食用盐、氯化钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩雪梨汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩石榴汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩树莓汁）、食用香精（橙味香精、苹果味香精、柠檬味香精、桔子味香精、荔枝味香精、雪梨味香精、西柚味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、红枣味香精、菠萝味香精、芒果味香精、椰子味香精、草莓味香精、香蕉味香精、黑加仑味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、哈密瓜味香精、西瓜味香精、青柠味香精、石榴味香精、青梅味香精、蔓越莓味香精、树莓味香精、茶味香精、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、茉莉花味香精、香草味香精）、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠（小苏打）应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.3 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.5 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.6 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.9 氯化钾应符合GB 25585的规定。

- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.17 浓缩苹果汁应符合GB 17325和GB/T 18963的规定。
- 2.1.18 浓缩橙汁应符合GB 17325和GB/T 21730的规定。
- 2.1.19 浓缩椰子汁应符合QB/T 2300和GB 17325的规定。
- 2.1.20 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩雪梨汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩石榴汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩树莓汁）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.21 食用香精（橙味香精、苹果味香精、柠檬味香精、桔子味香精、荔枝味香精、雪梨味香精、西柚味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、红枣味香精、菠萝味香精、芒果味香精、椰子味香精、草莓味香精、香蕉味香精、黑加仑味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、哈密瓜味香精、西瓜味香精、青柠味香精、石榴味香精、青梅味香精、蔓越莓味香精、树莓味香精、茶味香精、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、茉莉花味香精、香草味香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.22 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合GB 30601的规定。
- 2.1.23 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合GB 30602的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100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	检验方法
性 状	液 体	从样品中取出1瓶,将本品倒入无色透明烧杯中,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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味,味微甜,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,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的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		检验方法	
pH 值		5.5-8.5 (适用于苏打果味饮料)		GB 5009.237	
		3-6 (适用于其他饮料)			
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥	0.5 (仅适用于果味饮料)		GB/T 12143	
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.3		GB 5009.12	
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5 ^a	0.25 ^b	GB 5009.28	
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0 ^a	0.5 ^b	GB 5009.28	
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.03 ^c		GB 5009.278	
d 甜味剂	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3		GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.60		GB 5009.263
	环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65		GB 5009.97
	三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤	0.25		GB 22255
展青霉素, μg/kg	≤	20 (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品)		GB 5009.185	
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤	0.25 (仅适用于苏打果味饮料)		GB 5009.31	
溴酸盐, mg/L	≤	0.01 (仅适用于苏打水饮料)		GB/T 5750.10	
注: a 仅适用于添加单种防腐剂 (山梨酸钾或苯甲酸钠) 的产品; b 仅适用于同时添加山梨酸钾和苯甲酸钠的产品; c 仅适用于添加乙二胺四乙酸二钠的产品; d 仅适用于添加该种甜味剂的产品。 防腐剂在混合使用时, 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	指 标				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 (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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 (第二法)
*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
注: 1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。 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 14881 和 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、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（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸钠、柠檬酸、六偏磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、食用盐、氯化钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩雪梨汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩石榴汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩树莓汁）、食用香精（橙味香精、苹果味香精、柠檬味香精、桔子味香精、荔枝味香精、雪梨味香精、西柚味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、红枣味香精、菠萝味香精、芒果味香精、椰子味香精、草莓味香精、香蕉味香精、黑加仑味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、哈密瓜味香精、西瓜味香精、青柠味香精、石榴味香精、青梅味香精、蔓越莓味香精、树莓味香精、茶味香精、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、茉莉花味香精、香草味香精）、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装而成的风味饮料，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。

本标准中霉菌和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。

济源市万波水业有限公司