



412432S-2018



河南爱杞枣食品有限公司企业标准

Q/HAS 0001S-2018

风味饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

河南爱杞枣食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南爱杞枣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：江彦丽、谢永广、王永宏。

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、检验方法、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）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、蜂蜜、食用葡萄糖、三氯蔗糖（蔗糖素）、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、食用盐、碳酸氢钠、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩树莓汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁）、食用香精（苹果味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、梨味香精、山楂味香精、猕猴桃味香精、菠萝味香精、柚子味香精、红枣味香精、水晶葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、柠檬味香精、草莓味香精、西瓜味香精、树莓味香精、青梅味香精、香橙味香精、雪碧味香精、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、清凉味香精、青柠味香精、蜂蜜味香精）、食用色素（日落黄、柠檬黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的多种为原料，经调配、高温瞬时杀菌、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

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 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

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

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.15 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.20 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.21 浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩树莓汁、浓缩青梅汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.22 食用香精（苹果味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、梨味香精、山楂味香精、猕猴桃味香精、菠萝味香精、柚子味香精、红枣味香精、水晶葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、柠檬味香精、草莓味香精、西瓜味香精、树莓味香精、青梅味香精、香橙味香精、雪碧味香精、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、清凉味香精、青柠味香精、蜂蜜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.30 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	从样品中随机取出一瓶，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。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
pH 值		2.5~5.5		GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L		≤ 0.3		GB 5009.12
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg		≤ 0.05 ^a	0.1 ^b	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计），g/kg		≤ 0.05 ^a	0.1 ^b	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计），g/kg		≤ 0.025（仅适用于添加亮蓝的饮料）		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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg		≤ 0.5 ^c		GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg		≤ 1.0 ^c		GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠，g/kg		≤ 0.03		GB 5009.278
d 甜味剂	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.30	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	0.60	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），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		≤	10（仅适用于添加苹果汁、山楂汁的饮料）	GB 5009.185

注：a 仅适用于同时添加黄色着色剂（柠檬黄和日落黄）的产品；b 仅适用于单独添加柠檬黄、日落黄中一种的产品。
c 仅适用于添加单种防腐剂（山梨酸钾或苯甲酸钠）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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。
相同色泽的着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 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 ^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
*霉菌，CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	15			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

注 1：^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 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

出厂检验项目为：感官、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

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）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、蜂蜜、食用葡萄糖、三氯蔗糖（蔗糖素）、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、氯化钾、食用盐、碳酸氢钠、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩树莓汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁）、食用香精（苹果味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、梨味香精、山楂味香精、猕猴桃味香精、菠萝味香精、柚子味香精、红枣味香精、水晶葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、柠檬味香精、草莓味香精、西瓜味香精、树莓味香精、青梅味香精、香橙味香精、雪碧味香精、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、清凉味香精、青柠味香精、蜂蜜味香精）、食用色素（日落黄、柠檬黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的多种为原料，经调配、高温瞬时杀菌、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》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了风味饮料的分类、要求、检验方法、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。

河南爱杞枣食品有限公司