



412423S-2018



河南张弓饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0002S-2018

---

# 风味饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

河南张弓饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由河南张弓饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李广钧、路自娇。

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、贮存及保质期。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、白砂糖、果葡糖浆、单晶体冰糖、乳粉、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)、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、氯化钙、乳酸钙、桃味香精、苹果香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精、山楂香精、菠萝香精、梨味香精、橙味香精、柠檬香精、牛奶香精、草莓香精、椰子香精、核桃香精、花生香精中的多种为原料,经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、包装而制成的风味饮料(其中果味饮料的果汁含量不低于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 浓缩桃汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963、GB 17325 和 SB/T 10198 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 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730、GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 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。

2.1.11 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.13 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.21 桃味香精、苹果香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精、山楂香精、菠萝香精、梨味香精、橙味香精、牛奶香精、草莓香精、椰子香精、核桃香精、柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.28 氯化钙应符合 GB 1886.45 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, 将本品倒入一烧杯中, 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, 酸甜可口、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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	$\geq$ 0.2	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	$\geq$ 0.1	GB/T 12456
pH 值	2.5~5.0	GB/T 5750
铅 (以 Pb 计), mg/L	$\leq$ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	仅限添加安赛蜜的饮料 $\leq$ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠	仅限添加环己基氨基磺酸钠的饮料 $\leq$ 0.65	GB 5009.97

(以环己基氨基磺酸计), g/kg				
阿斯巴甜, g/kg	仅限添加阿斯巴甜的饮料	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
钙(以Ca计), mg/kg			160~1350	GB 5009.92
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	仅限添加柠檬黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35
	仅限同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	
	仅限同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的饮料	≤	0.03	
日落黄(以日落黄计), g/kg	仅限同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素(以β-胡萝卜素计), g/kg	仅限同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的饮料	≤	0.6	GB 5009.83
诱惑红(以诱惑红计), g/kg	仅限添加诱惑红的饮料	≤	0.1	SN/T 1743
苋菜红(以苋菜红计), g/kg	仅限添加苋菜红的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计), g/kg	仅限添加亮蓝的果味饮料	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素, μg/L	仅限添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的饮料	≤	20	GB 5009.185
同一功能的添加剂(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) ≤	10				GB 4789.15
酵母*(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌(/25 mL)	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
a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行; *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101					

## 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、pH 值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

风味饮料是以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、白砂糖、果葡糖浆、单晶体冰糖、乳粉、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)、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、氯化钙、乳酸钙、桃味香精、苹果香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精、山楂香精、菠萝香精、梨味香精、橙味香精、柠檬香精、牛奶香精、草莓香精、椰子香精、核桃香精、花生香精中的多种为原料,经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、包装而制成的风味饮料(其中果味饮料的果汁含量不低于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》的规定,参照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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

河南张弓饮品有限公司

QB