



412519S-2018



河南元阳食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2018

风味饮料

2018-08-20 发布

2018-08-20 实施

河南元阳食品有限公司 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。

本标准由河南省食品药品审评查验中心、河南元阳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王雪竹、洗如炳、吴银伟。

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、果葡糖浆、蜂蜜、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩柚子汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩黄桃汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁）、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、焦糖色、胭脂红、亮蓝、食品用香精（蜂蜜香精、柠檬香精、苹果香精、水蜜桃香精、芒果香精、雪梨香精、柚子香精、橙香精、香蕉香精、黄桃香精、草莓香精、枣香精、菠萝香精、蓝莓香精、山楂香精）中的多种为原料，经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量不低于 2.5%）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.4 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩柚子汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩黄桃汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.23 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.24 食品用香精（蜂蜜香精、柠檬香精、苹果香精、水蜜桃香精、芒果香精、雪梨香精、柚子香精、橙香精、香蕉香精、黄桃香精、草莓香精、枣香精、菠萝香精、蓝莓香精、山楂香精）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 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 份,将样品倒入一烧杯中,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	具有各产品应有的气、滋味,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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	2.5~5.5	GB/T 5750
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg (适用于添加三氯蔗糖的饮料)	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/kg (适用于添加乙酰磺胺酸钾的饮料)	≤ 0.3	GB/T 5009.140

环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg （适用于添加环己基氨基磺酸钠的饮料）	≤	0.65	GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg （适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的饮料）	≤	0.60	GB 5009.263	
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	适用于仅添加柠檬黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素 的饮料	≤	0.033	
日落黄（以日落黄计），g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素 的饮料	≤	0.033	
β-胡萝卜素，g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素 的饮料	≤	0.66	GB 5009.83
胭脂红（以胭脂红计），g/kg	适用于添加胭脂红的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计），g/kg	适用于添加亮蓝的饮料	≤	0.025	GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	适用于仅添加山梨酸钾的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的饮料	≤	0.25	
苯甲酸钠（以苯甲酸钠计），g/kg	适用于仅添加苯甲酸钠的饮料	≤	1.0	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的饮料	≤	0.5	
展青霉素，μg/kg	适用于添加苹果汁或山楂汁的饮料	≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90	
^a 仅适用于金属罐装产品。 同一功能添加剂（相同色泽的着色剂、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。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

2.4 微生物指标

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^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 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 (/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;					

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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、pH 值、可溶性固形物、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）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）、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩柚子汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩黄桃汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁）、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、焦糖色、胭脂红、亮蓝、食品用香精（蜂蜜香精、柠檬香精、苹果香精、水蜜桃香精、芒果香精、雪梨香精、柚子香精、橙香精、香蕉香精、黄桃香精、草莓香精、枣香精、菠萝香精、蓝莓香精、山楂香精）中的多种为原料，经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的饮料（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。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南元阳食品有限公司

QB