



412658S-2018



焦作市欧冠饮品有限公司企业标准

Q/J0Y 0002S-2018

风味饮料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

焦作市欧冠饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由焦作市欧冠饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李斌华。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩梨汁）、绿茶粉、红茶粉、全脂奶粉、脱脂奶粉、食用葡萄糖、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、焦糖色、食品用香精（葡萄糖香精、水蜜桃味香精、柠檬味香精、芒果味香精、橙味香精、葡萄味香精、桃味香精、菠萝味香精、山楂味香精、苹果味香精、红枣味香精、乌梅香精、草莓味香精、蓝莓味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、雪梨味香精、绿茶香精、红茶香精）中的多种为原料，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、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 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩梨汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.4 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

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

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 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 1886.28 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.21 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.31 食品用香精（葡萄糖香精、水蜜桃味香精、柠檬味香精、芒果味香精、橙味香精、葡萄味香精、桃味香精、菠萝味香精、山楂味香精、苹果味香精、红枣味香精、乌梅香精、草莓味香精、蓝莓味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、雪梨味香精、绿茶香精、红茶香精）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 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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，允许有少量原料物质沉淀	

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), %	除葡萄糖风味饮料之外的其它产品	≥	GB/T 12143
	葡萄糖风味饮料	≥	
总酸(以柠檬酸计), g/L		≥	GB/T 12456
pH 值		2.0~5.0	GB/T 5750
*铅(以 Pb 计), mg/L		≤	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg (适用于添加乙酰磺胺酸钾的饮料)		≤	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg (适用于添加环己氨基磺酸钠的饮料)		≤	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)		≤	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg (适用于添加三氯蔗糖的饮料)		≤	GB 22255
柠檬黄(以柠檬黄 计), g/kg	适用于仅添加柠檬黄的饮料	≤	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	
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	≤	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计), g/kg	适用于添加亮蓝的果味饮料	≤	GB 5009.35
诱惑红(以诱惑红 计), g/kg	适用于添加诱惑红的饮料	≤	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红(以苋菜红 计), g/kg	适用于添加苋菜红的果味饮料	≤	GB 5009.35
胭脂红(以胭脂红 计), g/kg	适用于添加胭脂红的果味饮料	≤	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	≤	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠(或乳酸 链球菌素)的饮料	≤	
苯甲酸钠(以苯甲 酸计), g/kg	适用于仅添加苯甲酸钠的饮料	≤	GB 5009.28
	适用于同时添加苯甲酸钠、山梨酸钾(或乳酸 链球菌素)的饮料	≤	
展青霉素, μg/kg	适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料	≤	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L		≤	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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。			
^a 仅适用于金属罐装			
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的饮料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饮料,其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 (/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
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 食品生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目包括:感官、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、商业无菌(经商业无菌生产的饮料)、菌落总数(非经商业无菌生产的饮料)、大肠菌群(非经商业无菌生产的饮料)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）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩梨汁）、绿茶粉、红茶粉、全脂奶粉、脱脂奶粉、食用葡萄糖、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、焦糖色、食品用香精（葡萄糖香精、水蜜桃味香精、柠檬味香精、芒果味香精、橙味香精、葡萄味香精、桃味香精、菠萝味香精、山楂味香精、苹果味香精、红枣味香精、乌梅香精、草莓味香精、蓝莓味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、雪梨味香精、绿茶香精、红茶香精）中的多种为原料，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、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《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照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、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中维生素C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。

焦作市欧冠饮品有限公司