



412347S-2018



济源市能力源生物饮品有限公司企业标准

Q/JNSY 0012S-2018

风味饮料

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

济源市能力源生物饮品有限公司 发布

前 言

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

本标准由济源市能力源生物饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝志明、陈会涛。

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。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉、菊花浓缩液、金银花浓缩液、苹果浓缩汁、青梅浓缩汁、西柚浓缩汁、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、柚子浓缩汁、柠檬浓缩汁、蜜桃浓缩汁、荔枝浓缩汁中的几种为主要原料、并添加碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用盐、食用色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、焦糖色）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C、乙二胺四乙酸二钠、 β -环状糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（柠檬味香精、红茶味香精、绿茶味香精、青梅味香精、蜂蜜味香精、柚子味香精、西柚味香精、蜜桃味香精、乌龙茶味香精、乌梅味香精、山楂味香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、茉莉花味香精、金银花味香精、菊花味香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装而制成的风味饮料。

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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.7 苹果浓缩汁、青梅浓缩汁、西柚浓缩汁、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、柚子浓缩汁、柠檬浓缩汁、蜜桃浓缩汁、荔枝浓缩汁、菊花浓缩液、金银花浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.25 食品用香精（柠檬味香精、红茶味香精、绿茶味香精、青梅味香精、蜂蜜味香精、柚子味香精、西柚味香精、蜜桃味香精、乌龙茶味香精、乌梅味香精、山楂味香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、茉莉花味香精、金银花味香精、菊花味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.29 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、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，滋味柔和，酸甜可口，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），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/kg	≥ 0.5	GB/T 12456
pH值	2.8~4.6	GB 5009.237
环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	仅限只添加山梨酸钾的饮料	GB 5009.28
	仅限添加山梨酸钾和苯甲酸钠的饮料	
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855
柠檬黄，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

日落黄, g/kg	≤	0.05	
苋菜红, g/kg	≤	0.025	
总砷(以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^b , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
注: a、展青霉素适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁的产品; b、仅适用于金属罐装饮料; 同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、防腐剂)混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大用量比例之和不 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 ^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 ≤	10				GB 4789.15
※酵母, CFU/mL ≤	10				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: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行; ※该项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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合GB 12695和GB 14881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、可溶性固形物、总酸、pH值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

风味饮料是以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉、菊花浓缩液、金银花浓缩液、苹果浓缩汁、青梅浓缩汁、西柚浓缩汁、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、柚子浓缩汁、柠檬浓缩汁、蜜桃浓缩汁、荔枝浓缩汁中的几种为主要原料、并添加碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用盐、食用色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、焦糖色）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、乙二胺四乙酸二钠、β-环状糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（柠檬味香精、红茶味香精、绿茶味香精、青梅味香精、蜂蜜味香精、柚子味香精、西柚味香精、蜜桃味香精、乌龙茶味香精、乌梅味香精、山楂味香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、茉莉花味香精、金银花味香精、菊花味香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装而制成的风味饮料。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》的要求制订本企业标准，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 GB 7101 的规定。

本标准中的维生素 C 为抗氧化剂。

济源市能力源生物饮品有限公司

QB