



412838S-2018



安阳合生源食品有限责任公司企业标准

Q/AHS0011S-2018

风味饮料

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

安阳合生源食品有限责任公司 发布

前 言

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

本标准由安阳合生源食品有限责任公司提出，并与河南省食品药品审评查验中心共同起草。

本标准起草人：张凤香、乔晓芳、张凤军、聂鹏。

H N

Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、甜玉米（打浆、过滤）、白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、蔗糖脂肪酸酯、柠檬黄、日落黄、保加利亚杆菌，嗜热链球菌、酸奶香精、玉米香精中的几种，经发酵（仅限酸奶风味饮料）、调配、灭菌、灌装、封口加工而成的风味饮料。产品按添加原料和香精不同，分为玉米汁风味饮料和酸奶风味饮料。

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 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌应符合《可用于食品的菌种名单的规定》卫办监督发【2010】65 号。
- 2.1.16 酸奶香精、玉米香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 甜玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 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	指 标		检验方法
	玉米汁风味饮料	酸奶风味饮料	
性 状	液体		将本品倒入洁净烧杯中，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	黄色	乳白色	
气、滋味	有玉米的滋、气味、无异味	有酸奶的滋、气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料沉淀		

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/100ml	≥ 0.15	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠, g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.05	
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
a 仅限于玉米汁风味饮料。		

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 (若非指定, 均以 CFU/ml 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌	≤	10			GB 4789.15

*酵母	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
注：标注*为严于食品安全国家标准 GB7101 指标。					

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.6 其他卫生要求

食品添加剂应符合 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。

3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、甜玉米（打浆、过滤）、白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、蔗糖脂肪酸酯、柠檬黄、日落黄、保加利亚杆菌，嗜热链球菌、酸奶香精、玉米香精中的几种，经调配、灭菌、灌装、封口加工而成的风味饮料。产品按添加原料和香精不同，分为玉米汁风味饮料和酸奶风味饮料。

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 GB7101《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。

霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

安阳合生源食品有限责任公司

2018.08.21