



412685S-2018



河南省琅津生物科技有限责任公司企业标准

Q/HLJ 0001S-2018

风味饮料

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

河南省琅津生物科技有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省琅津生物科技有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：王爱军、苗先凤。

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、蜂蜜为主要原料，加入浓缩果汁（浓缩酸梅汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩红毛丹汁）中的一种或几种，并添加环己基氨基磺酸钠（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、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红，食品用香精（酸梅香精、雪梨香精、山楂香精、芒果香精、乌梅香精、柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、菠萝香精、哈密瓜香精、橙子香精、荔枝香精、沙棘香精、樱桃香精、草莓香精、红毛丹香精）中的多种，经调配、过滤、瞬时高温杀菌、灌装、包装而制成（果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）的风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

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 浓缩酸梅汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩红毛丹汁应符合 GB 17325 的规定。

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

2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.15 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.16 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.22 食品用香精（酸梅香精、雪梨香精、山楂香精、芒果香精、乌梅香精、柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、菠萝香精、哈密瓜香精、橙子香精、荔枝香精、沙棘香精、樱桃香精、草莓香精、红毛丹香精）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，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，并检查有无外来杂质
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、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		
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/kg	≥	0.5	GB/T 12456	
pH 值		3.0~5.0	GB 5009.237	
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.6	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	只添加山梨酸钾的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
	同时添加山梨酸钾和苯甲酸钠的饮料	≤	0.25	
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5		
柠檬黄，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35	
日落黄，g/kg	≤	0.05		
苋菜红，g/kg	≤	0.025		
胭脂红，g/kg	≤	0.025		
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11	
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12	
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	0.5	GB/T 12143	
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	10	GB 5009.185	

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762；

a 适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品检验；

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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
*霉菌, CFU/g	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/g	≤	10			GB 4789.15

注： 1、^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。
 3、*霉菌、酵母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

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

出厂检验项目包括感官要求、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。型式检验按国家相关规定执行。

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、蜂蜜为主要原料，加入浓缩果汁（浓缩酸梅汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩红毛丹汁）中的一种或几种，并添加环己基氨基磺酸钠（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、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红，食品用香精（酸梅香精、雪梨香精、山楂香精、芒果香精、乌梅香精、柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、菠萝香精、哈密瓜香精、橙子香精、荔枝香精、沙棘香精、樱桃香精、草莓香精、红毛丹香精）中的多种，经调配、过滤、瞬时高温杀菌、灌装、包装而制成（果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南省琅津生物科技有限责任公司

QB