



412707S-2018



济源市能力源生物饮品有限公司企业标准

Q/JNSY 0016S-2018

风味饮料

2018-09-03 发布

2018-09-03 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/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、卢晓强。

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）、浓缩苹果汁、食用葡萄糖、果葡糖浆、白砂糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、食用盐、氯化钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、葡萄糖酸锌、维生素 C（营养强化剂）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、柠檬味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精（含玫瑰浓缩液）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装而制成的风味饮料（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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 氯化钾应符合 GB 25585 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 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.20 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.21 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。

2.1.22 柠檬味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精（含玫瑰浓缩液）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	从样品中随机取出 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），%	≥ 0.1	GB/T 12143	
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB/T 12456	
pH值	2.5~5.5	GB/T 5750.4	
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11	
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5 ^a	0.25 ^b	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0 ^a	0.5 ^b	GB 5009.28
^c 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140	
^c 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263	
^c 环己氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97	
^c 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255	
^d 锌、铜、铁总和，mg/L	≤ 20	GB 5009.13 或GB 5009.14 或GB 5009.90	
^d 锡（以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16	
锌（以 Zn 计），mg/kg	3~20（仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品）	GB 5009.14	
维生素 C，mg/kg	250~500（仅适用于添加维生素 C 的产品）	GB 5009.86	
维生素 B ₁ ，mg/kg	2~3（仅适用于添加维生素 B ₁ 的产品）	GB 5009.84	

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20 (仅适用添加浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185
注: a、仅适用于单独使用山梨酸钾或苯甲酸钠的产品; b、仅适用于同时使用山梨酸钾和苯甲酸钠的产品; c、仅适用于添加该种甜味剂的产品; d、仅适用于金属罐装的产品。 同一功能的防腐剂混合使用时,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/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 \leq	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL \leq	15				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: 1、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。 *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群计数的检验。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）、浓缩苹果汁、食用葡萄糖、果葡糖浆、白砂糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、食用盐、氯化钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、葡萄糖酸锌、维生素 C（营养强化剂）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、柠檬味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精（含玫瑰浓缩液）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装而制成的风味饮料（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/T 10789《饮料通则》和 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。本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

济源市能力源生物饮品有限公司