



412788S-2018



永生堂饮品有限公司企业标准

Q/YST 0006S-2018

风味饮料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

永生堂饮品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由永生堂饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：耿红玲、肖文静、李红蕊、陈宜君。

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、贮存等要求。

本标准适用于以深井水或生活饮用水为水源（经过滤、一级反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁）、葛根（加水，煮沸，提取、过滤）、甘草（加水，煮沸，提取、过滤）、茯苓（加水，煮沸，提取、过滤）、淡竹叶（加水，煮沸，提取、过滤）、白砂糖、果葡萄浆、乳粉、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、红曲红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、甜橙香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、柚子香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、柠檬香精）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 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 浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.4 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.21 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。

2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.23 苹果香精、甜橙香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、柚子香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、柠檬香精、酸奶香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 葛根、甘草、茯苓、淡竹叶应符合《中华人民共和国药典》(2015年版)的规定。

2.1.25 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，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定
色 泽	苹果味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	橙味饮料	浅橘黄色，色泽均匀一致	
	菠萝味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	山楂味饮料	淡棕红色，色泽均匀一致	
	西瓜味饮料	淡红色，色泽均匀一致	
	雪梨味饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	葡萄味饮料	浅紫红色，色泽均匀一致	
	水蜜桃味饮料	淡红色，色泽均匀一致	
	红枣味饮料	红褐色，色泽均匀一致	
	蓝莓味饮料	红褐色，色泽均匀一致	
	荔枝味饮料	白色，色泽均匀一致	
	柚子味饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	草莓味饮料	淡红色，色泽均匀一致	
	哈密瓜味饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	芒果味饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	柠檬苏打饮料	近无色或淡黄色，色泽均匀一致	
	葛根植物饮料	近无色或淡黄色，色泽均匀一致	
酸奶风味饮料	奶黄色，色泽均匀一致		
气、滋味	苹果味饮料	具有苹果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	橙味饮料	具有橙子应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	菠萝味饮料	具有菠萝应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	山楂味饮料	具有山楂应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	西瓜味饮料	具有西瓜应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	雪梨味饮料	具有雪梨应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	

	葡萄味饮料	具有葡萄应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	水蜜桃味饮料	具有水蜜桃应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	红枣味饮料	具有红枣应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	蓝莓味饮料	具有蓝莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	荔枝味饮料	具有荔枝应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	柚子味饮料	具有柚子应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	草莓味饮料	具有草莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	哈密瓜味饮料	具有哈密瓜应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	芒果味饮料	具有芒果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	柠檬苏打饮料	具有柠檬应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	葛根植物饮料	具有葛根等植物应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	酸奶风味饮料	具有酸奶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
杂质	风味饮料（除酸奶风味饮料）	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁沉淀
	酸奶风味饮料	无肉眼可见外来杂质，允许有少量蛋白质沉淀

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），%	≥	0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		3.0~5.0	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），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 ^b ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^c ，g/kg	≤	0.0125	GB 5009.35
胭脂红 ^d ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红 ^e ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^f ，μg/kg	≤	10	GB 5009.185

注:

a、柠檬黄仅适用于苹果味饮料、橙味饮料、雪梨味饮料、菠萝味饮料、柚子味饮料、芒果味饮料、荔枝味饮料、哈密瓜味饮料、水蜜桃味饮料的检验;

b、日落黄仅适用于菠萝味饮料、橙味饮料、雪梨味饮料、柚子味饮料、芒果味饮料、哈密瓜味饮料的检测;

c、亮蓝仅适用于葡萄味饮料的检验;

d、胭脂红仅适用于草莓味饮料、山楂味饮料、蓝莓味饮料、西瓜味饮料、水蜜桃味饮料的检验;

e、苋菜红仅适用于荔枝味饮料、西瓜味饮料、红枣味饮料的检验。

f、展青霉素仅适用于苹果味饮料、山楂味饮料的检验。

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
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
霉菌*, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

*霉菌、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 食品生产加工过程卫生要求

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要求、可溶性固形物、pH 值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

风味饮料是以深井水或生活饮用水为水源（经过滤、一级反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁）、葛根（加水，煮沸，提取、过滤）、甘草（加水，煮沸，提取、过滤）、茯苓（加水，煮沸，提取、过滤）、淡竹叶（加水，煮沸，提取、过滤）、白砂糖、果葡萄浆、乳粉、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、红曲红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、甜橙香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、柚子香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、柠檬香精）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、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》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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

永生堂饮品有限公司