



410124S-2019



河南望圆食品有限公司企业标准

Q/HWY 0002S-2019

风味饮料

2019-01-14 发布

2019-01-14 实施

河南望圆食品有限公司 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。

本标准由河南望圆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周红军。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩桔子汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山药汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁）、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶浓缩液、咖啡粉、果葡糖浆、白砂糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、诱惑红、胭脂红、焦糖色、食用香精（柠檬味香精、芒果味香精、菠萝味香精、柑橘味香精、蜜桃味香精、橙味香精、草莓味香精、苹果味香精、梅子味香精、红枣味香精、山药味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、混合水果味香精、石榴味香精、酸奶味香精、红茶味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、茉莉味香精、咖啡味香精、枸杞味香精、金银花味香精、菊花味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、过滤、包装而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

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 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩桔子汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山药汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.4 茉莉花茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。

2.1.5 咖啡粉应符合 NY/T 605 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.17 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.18 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.22 食用香精（柠檬味香精、芒果味香精、菠萝味香精、柑橘味香精、蜜桃味香精、橙味香精、草莓味香精、苹果味香精、梅子味香精、红枣味香精、山药味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、混合水果味香精、石榴味香精、酸奶味香精、红茶味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、茉莉味香精、咖啡味香精、枸杞味香精、金银花味香精、菊花味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 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	要 求	检验方法
性状	液体	从样品中取1瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品特有的香气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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），%	≥	0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.1	GB/T 12456

pH值		2.0~6.5	GB 5009.237	
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12	
乙酰磺胺酸钾，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	
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	适用于仅添加柠檬黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	
日落黄（以日落黄计），g/kg	适用于仅添加日落黄的饮料	≤	0.1	
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	适用于添加诱惑红的饮料	≤	0.1	SN/T 1743或GB 5009.141
胭脂红（以胭脂红计），g/kg	适用于仅添加胭脂红的果味饮料	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红（以苋菜红计），g/kg	适用于仅添加苋菜红的果味饮料	≤	0.05	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28	
展青霉素 ^a ，μg/L	≤	20	GB 5009.185	
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； ^a 仅限于添加浓缩汁苹果或山楂汁的产品检测。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）混合使用时，各自用量占GB 2760规定的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/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	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20			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： ^a 样品的采样及处理按GB4789.1和GB4789.21执行；					

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

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 GB2760 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

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、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准是以井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩桔子汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山药汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁）、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶浓缩液、咖啡粉、果葡糖浆、白砂糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、诱惑红、胭脂红、焦糖色、食用香精（柠檬味香精、芒果味香精、菠萝味香精、柑橘味香精、蜜桃味香精、橙味香精、草莓味香精、苹果味香精、梅子味香精、红枣味香精、山药味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、混合水果味香精、石榴味香精、酸奶味香精、红茶味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、茉莉味香精、咖啡味香精、枸杞味香精、金银花味香精、菊花味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、过滤、包装而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南望圆食品有限公司

QB