



410211S-2019



汝南县鸿湖豫中原饮品厂企业标准

Q/RHYZ 0002S-2019

风味饮料

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

汝南县鸿湖豫中原饮品厂 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。

本标准由汝南县鸿湖豫中原饮品厂提出并起草。

本标准起草单位：汝南县鸿湖豫中原饮品厂。

本标准主要起草人：宋泳静。

H N

Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经粗滤、反渗透）、浓缩苹果汁为主要原料，添加或不添加食品用香精（竹叶味香精、蓝莓味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、菊花味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精、西瓜味香精、草莓味香精、柠檬味香精中的一种）、食用葡萄糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、维生素C、果葡糖浆、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口包装而制成的的苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

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/T 18963和GB 17325的规定。

2.1.3 食品用香精（竹叶味香精、蓝莓味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、菊花味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精、西瓜味香精、草莓味香精、柠檬味香精）应符合GB 30616的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB15203的规定。

2.1.5 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。

2.1.6 葡萄糖酸钙应符合GB 15571的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合GB 25540的规定。

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

2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.10 维生素C应符合GB 14754的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.12 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203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	从样品中取出一瓶，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。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味、无异味	
滋味	具有本品应有的滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法) / (g/100mL)	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	4.0~6.0	GB 5009.237
总酸 (以柠檬酸计) / (g/100mL)	≥ 0.1	GB/T 12456
铅 (以 Pb 计) / (mg/L)	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) / (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
展青霉素 / (μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
锌 ^a (以 Zn 计) / (mg/kg)	≤ 3~20	GB 5009.14
钙 ^a (以 Ca 计) / (mg/kg)	≤ 160~1350	GB 5009.92
维生素 C ^b / (mg/kg)	≤ 250~500	GB 5009.86

注：a 仅适用于葡萄糖风味饮料；b 仅适用于柠檬风味饮料。

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) ≤	15				GB 4789.15
*酵母 / (CFU/mL) ≤	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：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
*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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB 12695 和 GB 14881 规定。

2.7 其他要求

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、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群计数。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以地下水（经粗滤、反渗透）、浓缩苹果汁为主要原料，添加或不添加食品用香精（竹叶味香精、蓝莓味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、菊花味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精、西瓜味香精、草莓味香精、柠檬味香精中的一种）、食用葡萄糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、维生素C、果葡糖浆、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口包装而制成的的苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的有关规定，参照相关国标、行标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依据。

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。

汝南县鸿湖豫中原饮品厂