



410277S-2019



平舆县豪迈饮料厂企业标准

Q/PHY 0001S-2019

风味饮料

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

平舆县豪迈饮料厂 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《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。

本标准由平舆县豪迈饮料厂提出。

本标准起草单位：平舆县豪迈饮料厂、平舆县质量技术监督检验测试中心、河南省蓝皮及皮制品质量监督检验中心。

本标准主要起草人：姚红丽、赵琦、姜立。

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、反渗透处理）为原料，添加浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩椰果汁、浓缩橙汁、芒果果浆、浓缩百香果汁、浓缩山竹汁、浓缩牛油果汁、浓缩木瓜汁、浓缩山楂汁、速溶咖啡粉、椰果、椰浆粉、粒粒橙、柠檬（清洗、切片）、白砂糖、绿茶粉、红茶粉、脱脂乳粉、全脂奶粉、苹果醋饮料、米酒、枸杞、红枣、桂圆、核桃露、杏仁露、花生乳、纽甜、蜂蜜、食用葡萄糖、三氯蔗糖、果葡糖浆、低聚半乳糖、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）、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、D-异抗坏血酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、单硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、琼脂、果胶、黄原胶、瓜尔胶、大豆多糖、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、焦糖色、苋菜红、诱惑红、亮蓝、复配着色剂[果绿色素（柠檬黄、亮蓝）、葡萄紫色素（苋菜红、亮蓝）]、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素C、维生素E、维生素B₁、维生素B₆、维生素B₁₂、食用香精（雪梨香精、菠萝香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、苹果香精、柠檬香精、葡萄香精、甜橙香精、草莓香精、果味香精、瓜拉纳香精、椰味香精、酸奶风味香精、米酒风味香精、竹叶香精、红牛型风味香精、红枣风味香精、核桃风味香精、花生风味香精、杏仁风味香精、茶味香精）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾中的部分，经调配、灌装、杀菌、包装等工艺加工制成的风味饮料。

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 浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩椰果汁、芒果果浆、浓缩百香果汁、浓缩山竹汁、浓缩牛油果汁、浓缩木瓜汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

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

2.1.5 速溶咖啡粉应符合 GB/T 30767 的规定。

2.1.6 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.7 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.8 粒粒橙应符合 DB33/ 3006 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.11 脱脂乳粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.12 苹果醋饮料应符合 GB/T 30884 的规定。

2.1.13 米酒应符合 DB46/T 120 的规定。

2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.15 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.16 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.17 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

- 2.1.18 纽甜应符合GB 29944的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合GH/T 18796和GB 14963的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合GB 25531的规定。
- 2.1.22 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.23 低聚半乳糖应符合卫生部公告2008年第20号关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告的规定。
- 2.1.24 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.25 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.26 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.27 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.33 单,双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.34 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.35 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.37 单硬脂酸甘油酯应符合GB 1986的规定。
- 2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.39 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.40 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.42 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.43 大豆多糖应符合LS/T 3301的规定。
- 2.1.44 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.46 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.47 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.48 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.49 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.50 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.51 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.52 果绿色素(柠檬黄、亮蓝)、葡萄紫色素(苋菜红、亮蓝)应符合GB 26687的规定。
- 2.1.53 牛磺酸应符合GB 14759的规定。
- 2.1.54 肌醇应符合卫生部公告2011年第19号的规定。
- 2.1.55 烟酸应符合GB 14757的规定。
- 2.1.56 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.57 维生素E应符合GB 1886.233的规定。
- 2.1.58 维生素B1应符合GB 14751的规定。
- 2.1.59 维生素B₆(盐酸吡哆醇)应符合GB 14753的规定。
- 2.1.60 维生素B₁₂应符合《中华人民共和国药典》2015版的规定。
- 2.1.61 食用香精(雪梨香精、菠萝香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、苹果香精、柠檬香精、葡萄香精、甜橙香精、草莓香精、果味香精、瓜拉纳香精、椰味香精、酸奶风味香精、米酒风味香精、竹叶香精、

红牛型风味香精、红枣风味香精、核桃风味香精、花生风味香精、杏仁风味香精、茶味香精)应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.62 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
 2.1.63 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
 2.1.64 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
 2.1.65 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
 2.1.66 核桃露应符合 GB/T31325 的规定。
 2.1.67 杏仁露应符合 GB/T 31324 的规定。
 2.1.68 花生乳应符合 QB/T 2439 的规定。
 2.1.69 桂圆应符合 GB 16325 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	从适量样品, 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	具有产品固有的色泽	
气味、滋味	具有产品固有的气味与滋味, 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 (以柠檬酸计) / (g/L)	≥	0.5	GB/T 12456
铅 (以Pb计) / (mg/L)	≤	0.3	GB 5009.12
β-胡萝卜素 / (g/kg)	≤	2.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计) / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计) / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^b (以胭脂红计) / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^c (以苋菜红计) / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^d (以诱惑红计) / (g/kg)	≤	0.1	GB 5009.141
亮蓝 ^e (以亮蓝计) / (g/kg)	≤	0.025	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜) ^f / (g/kg)	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己氨基磺酸计) ^f / (g/kg)	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) ^f / (g/kg)	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 (又名蔗糖素) ^f / (g/kg)	≤	0.25	GB 22255
纽甜 ^f / (g/kg)	≤	0.033	GB 5009.247
牛磺酸 ^f / (g/kg)		0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 ^f / (mg/kg)		60~120	GB 5009.270
烟酸 ^f / (mg/kg)		3~18	GB 5009.89
维生素C ^f / (mg/kg)		250~500	GB 5009.86
维生素E ^f / (mg/kg)		10~40	GB 5009.82
维生素B _i ^f / (mg/kg)		2~3	GB 5009.84

维生素B ₆ ^f / (mg/kg)		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^f / (μg/kg)		0.6~1.8	GB 5413.14
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计) ^f / (g/kg)	≤	5.0	GB 5009.256
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤	0.25	GB 5009.28
展青霉素 ^g / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
备注：a:该指标仅适用于添加柠檬黄、日落黄产品检测。 b:该指标仅适用于草莓味饮料、蓝莓味饮料产品检测。 c:该指标仅适用于蓝莓味饮料、葡萄味饮料产品检测。 d:该指标仅适用于维生素强化风味饮料、能量王果味饮料产品检测。 e:该指标仅适用于葡萄味饮料、苹果味饮料、蓝莓味饮料产品检测。 f:该指标仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。 g:该指标仅适用于添加山楂、苹果制品的产品检测。 同一功能的添加剂(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 ⁰	10 ¹	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 ^b / (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母 ^b / (CFU/mL) ≤	10				
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
a) 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 b) 该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

按国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,净含量及允许短缺量应按JJF 1070规定的方法检验。

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 其它卫生要求

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;农药最大残留限量应符合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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为原料，添加浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩椰果汁、浓缩橙汁、芒果果浆、浓缩百香果汁、浓缩山竹汁、浓缩牛油果汁、浓缩木瓜汁、浓缩山楂汁、速溶咖啡粉、椰果、椰浆粉、粒粒橙、柠檬（清洗、切片）、白砂糖、绿茶粉、红茶粉、脱脂乳粉、全脂奶粉、苹果醋饮料、米酒、枸杞、红枣、桂圆、核桃露、杏仁露、花生乳、纽甜、蜂蜜、食用葡萄糖、三氯蔗糖、果葡糖浆、低聚半乳糖、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）、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、D-异抗坏血酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、单硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、琼脂、果胶、黄原胶、瓜尔胶、大豆多糖、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、焦糖色、苋菜红、诱惑红、亮蓝、复配着色剂[果绿色素（柠檬黄、亮蓝）、葡萄紫色素（苋菜红、亮蓝）]、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素C、维生素E、维生素B₁、维生素B₆、维生素B₁₂、食用香精（雪梨香精、菠萝香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、苹果香精、柠檬香精、葡萄香精、甜橙香精、草莓香精、果味香精、瓜拉纳香精、椰味香精、酸奶风味香精、米酒风味香精、竹叶香精、红牛型风味香精、红枣风味香精、核桃风味香精、花生风味香精、杏仁风味香精、茶味香精）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾中的部分，经调配、灌装、杀菌、包装等工艺加工制成的风味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

平舆县豪迈饮料厂

QB