



410070S-2019



河南协力食品有限公司企业标准

Q/HXL 0021S-2019

风味饮料

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

河南协力食品有限公司 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》规定进行编写。

本标准由河南协力食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王世三。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXL 0021S-2018（备案号：411340S-2018，2018-5-15 发布实施）。

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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准是以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、葡萄糖、食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、槐豆胶、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、护色剂（D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、维生素C中的一种或几种）、苹果原醋、食用色素【果绿复配色素（食用盐、日落黄、亮蓝）、诱惑红、日落黄、柠檬黄、焦糖色、苋菜红、 β -胡萝卜素】、山梨酸钾、可可粉、咖啡粉、乳粉、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩猕猴桃汁（原浆）、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、芒果原浆、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、山楂原浆、浓缩胡萝卜汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩椰子汁、浓缩梨汁、浓缩香蕉汁】、食用香精（苹果味香精、猕猴桃味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、芒果味香精、荔枝味香精、哈密瓜味香精、山楂味香精、胡萝卜味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、菠萝味香精、石榴味香精、西瓜味香精、葡萄味香精、橙子味香精、椰子味香精、雪梨味香精、西蕃莲、奶味香精、酸奶味香精、红枣味香精、香蕉味香精、红茶香精、绿茶香精、蜂蜜香精）、乌龙茶粉、花茶粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶浓缩液、红茶浓缩提取液、蜂蜜中的多种，经调配、均质或不均质、灭菌、灌装、包装加工而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.18 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 苹果原醋应符合 GB 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.29 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.31 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.34 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.35 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.36 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.37 浓缩椰子汁应符合 QB/T 2300 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.38 浓缩猕猴桃汁（原浆）、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、芒果原浆、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、山楂原浆、浓缩胡萝卜汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、浓缩香蕉汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.39 食用香精（苹果味香精、猕猴桃味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、芒果味香精、荔枝味香精、哈密瓜味香精、山楂味香精、胡萝卜味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、菠萝味香精、石榴味香精、西瓜味香精、葡萄味香精、橙子味香精、椰子味香精、雪梨味香精、西蕃

莲、奶味香精、酸奶味香精、红枣味香精、香蕉味香精、红茶香精、绿茶香精、蜂蜜香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.40 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.41 乌龙茶粉、花茶粉、绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.42 乌龙茶浓缩液、红茶浓缩提取液应符合 QB/T 4068 的规定。

2.1.43 蜂蜜应符合 GB 14963 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、滋味	具有该产品应有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	3.0-5.5	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.50 (仅适用于单独添加山梨酸钾的产品)	GB 5009.28
	≤ 0.25 (仅适用于同时添加山梨酸钾和乙二胺四乙酸二钠的产品)	
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03 (仅适用于单独添加乙二胺四乙酸二钠的产品)	GB 5009.278
	≤ 0.015 (仅适用于同时添加山梨酸钾和乙二胺四乙酸二钠的产品)	
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3 (仅适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品)	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 0.6 (仅适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品)	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25 (仅适用于添加三氯蔗糖的产品)	GB 22255
环己基氨基磺酸钠, g/kg (以环己基氨基磺酸计)	≤ 0.65 (仅适用于添加环己基氨基磺酸钠的产品)	GB 5009.97
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.05 (仅适用于添加柠檬黄的产品)	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.05 (仅适用于添加日落黄的产品)	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计), g/kg	≤ 0.02 (仅适用于添加亮蓝的产品)	GB 5009.35
诱惑红(以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1 (仅适用于单独添加诱惑红的产品)	GB 5009.141
苋菜红(以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05 (仅适用于单独添加苋菜红的果味饮料)	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0 (仅适用于单独添加β-胡萝卜素的产品)	GB 5009.83
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

备注: a 仅适用于添加浓缩苹果汁、山楂原浆的产品;

同一功能的食品添加剂(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	采集方案及限量				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平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母菌, CFU/mL ≤	10				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: 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					
注 3: *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 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求, 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

出厂检验项目为: 感官要求、pH 值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准是以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、葡萄糖、食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、槐豆胶、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、护色剂（D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、维生素 C 中的一种或几种）、苹果原醋、食用色素【果绿复配色素（食用盐、日落黄、亮蓝）、诱惑红、日落黄、柠檬黄、焦糖色、苋菜红、β-胡萝卜素】、山梨酸钾、可可粉、咖啡粉、乳粉、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩猕猴桃汁（原浆）、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、芒果原浆、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、山楂原浆、浓缩胡萝卜汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩椰子汁、浓缩梨汁、浓缩香蕉汁】、食用香精（苹果味香精、猕猴桃味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、芒果味香精、荔枝味香精、哈密瓜味香精、山楂味香精、胡萝卜味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、菠萝味香精、石榴味香精、西瓜味香精、葡萄味香精、橙子味香精、椰子味香精、雪梨味香精、西蕃莲、奶味香精、酸奶味香精、红枣味香精、香蕉味香精、红茶香精、绿茶香精、蜂蜜香精）、乌龙茶粉、花茶粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶浓缩液、红茶浓缩提取液、蜂蜜中的多种，经调配、均质或不均质、灭菌、灌装、包装加工而成的风味饮料（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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》等制订本标准，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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

维生素 C 在本标准中作为食品添加剂使用。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南协力食品有限公司