



410391S-2019



禹州市新龙泉饮品有限公司企业标准

Q/YXY 0001S-2019

风味饮料

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

禹州市新龙泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由禹州市新龙泉饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：祁二刚。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入食用葡萄糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、食品用香精（蓝莓味香精、薄荷味香精、柠檬味香精、香蕉味香精、芒果味香精、玫瑰味香精、蜜桃味香精、西柚味香精、竹叶味香精、薄荷味香精、淡竹叶味香精）中的多种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料。

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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.10 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.12 食品用香精（蓝莓味香精、薄荷味香精、柠檬味香精、香蕉味香精、芒果味香精、玫瑰味香精、蜜桃味香精、西柚味香精、竹叶味香精、薄荷味香精、淡竹叶味香精）应符合 GB 30616 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，将本品倒入一烧

色 泽	具有各产品应有的色泽	杯中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味, 微甜、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 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), %	葡萄糖风味饮料 \geq	1.0	GB/T 12143
	除葡萄糖风味饮料、风味水饮料之外的饮料 \geq	0.2	
pH 值		2.0~5.0	GB 5009.237
*铅 (以 Pb 计), mg/L \leq		0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg (适用于添加乙酰磺胺酸钾的饮料) \leq		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 (适用于添加环己基氨基磺酸钠的饮料) \leq		0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg (适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的饮料) \leq		0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg (适用于添加三氯蔗糖的饮料) \leq		0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg \leq		0.5	GB 5009.28
锌, mg/kg (仅适用于添加葡萄糖酸锌的饮料)		3~20	GB 5009.14
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 \leq	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL \leq	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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 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、pH 值、可溶性固形物（不适用于风味水饮料）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

风味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入食用葡萄糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、食品用香精（蓝莓味香精、薄荷味香精、柠檬味香精、香蕉味香精、芒果味香精、玫瑰味香精、蜜桃味香精、西柚味香精、竹叶味香精、薄荷香精、淡竹叶香精）中的多种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的。根据《中华人民共和国标准化法》、《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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

禹州市新龙泉饮品有限公司