



410491S-2019



焦作市中怡饮品有限公司企业标准

Q/JZY 0006S-2019

---

# 风味饮料

2019-02-19 发布

2019-02-19 实施

---

焦作市中怡饮品有限公司 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》的要求编写。

本标准由武陟县质量技术监督检验测试中心和焦作市中怡饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、陶小芬。

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）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁）、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、维生素C、食用盐、DL-苹果酸、牛磺酸、乳酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、原味香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、牛奶香精、酸奶香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花香精、乌龙茶香精、红牛香精、菊花香精、薄荷香精、竹叶香精）中的几种或多种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而成（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）的风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.4 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.11 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.12 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.23 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.26 食用葡糖糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29 食用香精(苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、原味香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、牛奶香精、酸奶香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花香精、乌龙茶香精、红牛香精、菊花香精、薄荷香精、竹叶香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 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	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，滋味柔和，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	2.5~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的产品 ≤ 0.5	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	仅限添加阿斯巴甜 (含苯丙酸) 的产品 ≤ 0.6	GB 5009.263
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	仅限只添加苯甲酸钠的产品 ≤ 0.4	GB 5009.28
牛磺酸, g/kg	仅限添加牛磺酸的产品	0.4~0.6 GB 5009.169
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141
胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	仅限果味饮料 ≤ 0.025	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	仅限果味饮料 ≤ 0.025	GB 5009.35
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
备注: (1) a 仅适用于添加浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品。		
(2) 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自使用量占 GB 2760 规定的使用量比例之和不应超过 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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, 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
<p>注: 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量最高安全限量值。</p> <p>3: *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

### 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

生产加工过程中的卫生要求符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为:感官要求、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁）、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、维生素 C、食用盐、DL-苹果酸、牛磺酸、乳酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、原味香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、牛奶香精、酸奶香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花香精、乌龙茶香精、红牛香精、菊花香精、薄荷香精、竹叶香精）中的几种或多种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而成（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准，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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。