



410559S-2019



河南七瀑饮用水有限公司企业标准

Q/HNQP 0009S-2019

---

# 风味饮料

2019-03-21 发布

2019-03-21 实施

---

河南七瀑饮用水有限公司 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。  
本标准由河南七瀑饮用水有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：马红霞、张国安。

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、贮存等要求。

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理）、果葡糖浆、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩青梅汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、乳酸、冰醋酸、苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精〔青瓜香精、酸奶香精、芒果香精、乳酸菌味香精、青梅香精、绿茶香精〕中的多种为原料，经调配、杀菌和灌装而制成的风味饮料。

## 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.9 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩青梅汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 维生素C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 青瓜香精、酸奶香精、芒果香精、乳酸菌味香精、青梅香精、绿茶香精应符合 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，允许有少量果肉沉淀	从样品中取出50mL，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	呈无色到浅黄色透明的液体	
气、滋味	乳酸菌味饮料：具有乳酸菌的气味，酸甜适口，无异味	
	青梅苏打味饮料：具有青梅的气味，酸甜适口，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	
总酸（以柠檬酸计），%	≥	0.05	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	2.0	GB/T 12143
pH值		2.5~4.5	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
总磷酸盐（以 $PO_4^{3-}$ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.28
展青霉素，μg/L（仅适用于添加浓缩苹果汁的产品）	≤	20	GB 5009.185
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
防腐剂在混合使用时，各自用量占GB 2760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
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
*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
注：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的要求。					

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

风味饮料是以深井水或生活饮用水（经活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理）、果葡糖浆、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩青梅汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、乳酸、冰醋酸、苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精〔青瓜香精、酸奶香精、芒果香精、乳酸菌味香精、青梅香精、绿茶香精〕中的多种为原料，经调配、杀菌和灌装而制成的风味饮料。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GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中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。

河南七瀑饮用水有限公司

QB