



411001S-2019



南阳市广寿保健品有限责任公司企业标准

Q/NGB 0002S -2019

风味饮料

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

南阳市广寿保健品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。
本标准由南阳市广寿保健品有限责任公司提出并起草。
本标准主要起草人：杨玉环。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、蜂蜜、诺丽果浆、蓝莓浓缩汁（浆）、沙棘浓缩汁（浆）、覆盆子浓缩汁（浆）、山楂浓缩汁（浆）、猕猴桃浓缩汁（浆）、红树莓浓缩汁（浆）、蔓越莓浓缩汁（浆）、酵素（猕猴桃、双歧杆菌、嗜酸乳杆菌）中的一种或几种为主要原料，添加雪莲培养物、低聚果糖、菊粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、麦芽糊精、乙基麦芽酚、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（山楂香精、柠檬香精、百香果香精、蓝莓香精、树莓香精、橙子香精）中的几种，经调配、混合搅拌、过滤、灌装、杀菌、包装而成的风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 蓝莓浓缩汁（浆）、沙棘浓缩汁（浆）、覆盆子浓缩汁（浆）、山楂浓缩汁（浆）、猕猴桃浓缩汁（浆）、红树莓浓缩汁（浆）、蔓越莓浓缩汁（浆）应符合 GB 17325、SB/T 10198 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.18 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 菊粉应符合卫生部公告(2009年第5号)的规定。

2.1.21 诺丽果浆、雪莲培养物应符合卫生部公告（2010年第9号）的规定。

2.1.22 酵素应符合 T/CBFIA 08003 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，状态均匀	取约 50mL 混合均匀的被测样品置于无色透明烧杯中，在自然光下观察性状、色泽，嗅其气味，品尝滋味，检查其有无杂质。
色泽	具有标签标示的植物原料制成的产品特有的色泽	
气味	具有标签标示的植物原料制成的产品特有的气味，无异味	
滋味	具有产品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

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
pH 值	蜂蜜低聚果糖复合饮料、诺丽果雪莲复合饮料	GB 5009.237
	沙棘覆盆子复合饮料、猕猴桃酵素复合饮料、红树莓蔓越莓复合饮料、蓝莓覆盆子复合饮料、山楂蔓越莓复合饮料	GB 5009.237
可溶性固形物，%	≥ 2.0	GB/T 12143
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.2	GB 22255
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^c ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^d ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12

注：a 展青霉素仅适用于含有山楂的产品；b 仅适用于加三氯蔗糖的饮料；
c 仅适用于加乙酰磺胺酸钾的饮料；d 仅适用于加环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）的饮料。

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
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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
* 霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

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 规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、蜂蜜、诺丽果浆、蓝莓浓缩汁（浆）、沙棘浓缩汁（浆）、覆盆子浓缩汁（浆）、山楂浓缩汁（浆）、猕猴桃浓缩汁（浆）、红树莓浓缩汁（浆）、蔓越莓浓缩汁（浆）、酵素（猕猴桃、双歧杆菌、嗜酸乳杆菌）中的一种或几种为主要原料，添加雪莲培养物、低聚果糖、菊粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、麦芽糊精、乙基麦芽酚、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（山楂香精、柠檬香精、百香果香精、蓝莓香精、树莓香精、橙子香精）中的几种，经调配、混合搅拌、过滤、灌装、杀菌、包装而成的风味饮料。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》和 GB/T 31326《植物饮料》等有关标准和《饮料产品生产许可证审查细则》等有关要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

南阳市广寿保健品有限责任公司