



410708S-2019



河南三剑客农业股份有限公司企业标准

Q/HSJK 0001S-2019

---

# 风味饮料

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

---

河南三剑客农业股份有限公司 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。

本标准由河南三剑客农业股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：常小静、康晓静、李媛媛、孙华钊、张伟、李博。

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。

本标准适用于以生活饮用水（通过粗滤、精滤、反渗透等工艺制成的纯净水）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、桃浓缩汁、草莓浓缩汁、苹果浓缩汁、发酵乳（生牛乳、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌乳酸亚种发酵制成）、羧甲基纤维素钠、果胶、蔗糖脂肪酸酯、结冷胶、山梨醇酐单硬脂酸酯、速溶茶粉（花茶粉、绿茶粉、红茶粉）、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食品用香精（桃味香精、马蹄味香精、茉莉味香精、绿茶味香精、红茶味香精、草莓味香精、芒果味香精、橙味香精、柚子味香精）中的几种为辅料，经调配、杀菌、灌装、二次灭菌工艺加工而成的风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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 生牛乳应符合 GB 19301 的规定。

2.1.5 速溶茶粉（花茶粉、绿茶粉、红茶粉）应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.6 桃浓缩汁、草莓浓缩汁、苹果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.8 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.15 保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌乳酸亚种应符合 QB/T 4575 的规定。

- 2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。  
 2.1.17 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。  
 2.1.18 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 13481 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，均匀一致，允许有少量原料物质沉淀		取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，性状，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无杂质
色泽	白桃马蹄茉莉味饮料	淡黄色或乳白色	
	芒果味饮料	淡黄色或乳白色	
	橙柚味饮料	橙色或乳白色	
	草莓味饮料	粉红色或乳白色	
滋味、气味	白桃马蹄茉莉味饮料	具有白桃马蹄茉莉香气，无异味	
	芒果味饮料	具有芒果香气，无异味	
	橙柚味饮料	具有橙柚香气，无异味	
	草莓味饮料	具有草莓香气，无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物		

## 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/ (%)	≥	1.0	GB/T 12143
总砷（以As计）/ (mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）/ (g/kg)	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖/ (g/kg)	≤	0.25	GB 22255
展青霉素/ (μg/kg)	≤	20	GB 5009.158

注：同一功能的甜味剂在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。  
 展青霉素仅适用于芒果味饮料、橙柚味饮料、草莓味饮料。

## 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 <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： <sup>a</sup> 样品采集及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。					
*该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 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

出厂检验项目包括：感官要求、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。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（通过粗滤、精滤、反渗透等工艺制成的纯净水）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、桃浓缩汁、草莓浓缩汁、苹果浓缩汁、发酵乳（生牛乳、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌乳酸亚种发酵制成）、羧甲基纤维素钠、果胶、蔗糖脂肪酸酯、结冷胶、山梨醇酐单硬脂酸酯、速溶茶粉（花茶粉、绿茶粉、红茶粉）、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食品用香精（桃味香精、马蹄味香精、茉莉味香精、绿茶味香精、红茶味香精、草莓味香精、芒果味香精、橙味香精、柚子味香精）中的几种为辅料，经调配、杀菌、灌装、二次灭菌工艺加工而成的风味饮料。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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南三剑客农业股份有限公司

QB