



410747S-2019



洛阳人康食品有限公司企业标准

Q/LRS 0008S-2019

风味饮料

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

洛阳人康食品有限公司 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。
本标准由洛阳人康食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：朱常合。

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）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁）、绿茶粉、红茶粉、食用葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用盐、氯化钾、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红（仅限果味饮料）、亮蓝、诱惑红、胭脂红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、食品用香精（苹果味香精、橙味香精、梨味香精、草莓味香精、水蜜桃香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、乌梅味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、柚子味香精、西番莲味香精、百香果味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、绿茶味香精、红茶味香精、绿豆味香精、薄荷味香精、清凉剂、竹叶味香精、竹筒饭香精、葡萄糖味香精）中的部分为原料，经调配、杀菌、灌装、封口等工艺加工而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.29 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.31 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.32 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 食品用香精（苹果味香精、橙味香精、梨味香精、草莓味香精、水蜜桃香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、乌梅味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、柚子味香精、西番莲味香精、百香果味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、绿茶味香精、红茶味香精、绿豆味香精、薄荷味香精、清凉剂、竹叶味香精、竹筒饭香精、葡萄糖味香精）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	取适量样品，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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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		2.5~7.5	GB/T 5750.4或GB 5009.237
铅（以Pb计）/（mg/L）		≤ 0.3	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	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠（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	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）/（g/kg）	适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的饮料	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖（又名蔗糖素）/（g/kg）	适用于添加三氯蔗糖的饮料	≤ 0.25	GB 22255
柠檬黄（以柠檬黄计）/（g/kg）	适用于仅添加柠檬黄的饮料	≤ 0.1	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄	≤ 0.05	

	的饮料			
日落黄(以日落黄计)/(g/kg)	适用于仅添加日落黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	
亮蓝(以亮蓝计)/(g/kg)	适用于仅添加亮蓝的果味饮料	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红(以诱惑红计)/(g/kg)	适用于仅添加诱惑红的饮料	≤	0.1	SN/T 1743或GB 5009.141
苋菜红(以苋菜红计)/(g/kg)	适用于仅添加苋菜红的果味饮料	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红(以胭脂红计)/(g/kg)	适用于仅添加胭脂红的果味饮料	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	适用于仅添加山梨酸钾的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的饮料	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(g/kg)	适用于仅添加苯甲酸钠的饮料	≤	1.0	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠/(g/kg)	适用于仅添加乙二胺四乙酸二钠的饮料	≤	0.03	GB 5009.278
展青霉素/(μg/kg)	适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料	≤	20	GB 5009.185
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)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。				

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 ^b , CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
酵母 ^b , CFU/mL ≤	10				
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。					
b) 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

按国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,净含量及允许短缺量应按JJF 1070规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

2.7 其它卫生要求

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。型式检验按国家有

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（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁）、绿茶粉、红茶粉、食用葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用盐、氯化钾、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红（仅限果味饮料）、亮蓝、诱惑红、胭脂红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、食品用香精（苹果味香精、橙味香精、梨味香精、草莓味香精、水蜜桃香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、乌梅味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、柚子味香精、西番莲味香精、百香果味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、绿茶味香精、红茶味香精、绿豆味香精、薄荷味香精、清凉剂、竹叶味香精、竹筒饭香精、葡萄糖味香精）中的部分为原料，经调配、杀菌、灌装、封口等工艺加工而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）在产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

洛阳人康食品有限公司

QB