



411132S-2019



禹州市恒润食品有限公司企业标准

Q/YHS 0001S-2019

风味饮料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

禹州市恒润食品有限公司 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》编写。

本标准由禹州市恒润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：焦继红、庞莉敏。

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）、白砂糖、浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩乌梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩香蕉汁、浓缩西柚汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁）、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝）、食品用香精（芒果味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、蜜桃味香精、柠檬味香精、葡萄味香精、甜橙味香精、猕猴桃味香精、什果味香精、乌梅味香精、蔓越莓味香精、黑加仑味香精、雪梨味香精、山楂味香精、香蕉味香精、西柚味香精、哈密瓜味香精、草莓味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、枇杷味香精、百香果味香精）中的几种为原料，经调配、过滤、灭菌、灌装、包装而成的风味饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩乌梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩香蕉汁、浓缩西柚汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

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

2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 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。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.18 食用香精（芒果味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、蜜桃味香精、柠檬味香精、葡萄味香精、甜橙味香精、猕猴桃味香精、什果味香精、乌梅味香精、蔓越莓味香精、黑加仑味香精、雪梨味香精、山楂味香精、香蕉味香精、西柚味香精、哈密瓜味香精、草莓味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、枇杷味香精、百香果味香精）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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），% \geq	0.1	GB/T 12143
pH 值	3.5~6.5	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg \leq	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg \leq	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg \leq	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg \leq	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ， μ g/kg \leq	20	GB 5009.185
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg \leq	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b （以日落黄计），g/kg \leq	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^b （以诱惑红计），g/kg \leq	0.1	SN/T 1743
亮蓝 ^b （以亮蓝计），g/kg \leq	0.02	GB 5009.35
注：a、仅限于原料中添加浓缩山楂汁产品和浓缩苹果汁产品的检验； b、指标仅适用于添加相应着色剂产品的检验； 相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大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 ^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，CFU/mL \leq	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL \leq	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
注: *该项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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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）、白砂糖、浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩乌梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩香蕉汁、浓缩西柚汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁）、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝）、食品用香精（芒果味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、蜜桃味香精、柠檬味香精、葡萄味香精、甜橙味香精、猕猴桃味香精、什果味香精、乌梅味香精、蔓越莓味香精、黑加仑味香精、雪梨味香精、山楂味香精、香蕉味香精、西柚味香精、哈密瓜味香精、草莓味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、枇杷味香精、百香果味香精）中的几种为原料，经调配、过滤、灭菌、灌装、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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

禹州市恒润食品有限公司

QB