



411016S-2019



维秘特生物科技股份有限公司企业标准

Q/WMT 0001S-2019

---

# 风味饮料

2019-05-05 发布

2019-05-05 实施

---

维秘特生物科技股份有限公司 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》规定进行编写。

本标准由维秘特生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐志彪。

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。

本标准以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加苹果醋、浓缩苹果汁、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、焦糖色、食品用香精（山楂香精、苹果香精、红枣香精、樱桃香精）中的多种，经调配、均质或不均质、灭菌、灌装、包装加工而成的风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 苹果醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 食品用香精（山楂香精、苹果香精、红枣香精、樱桃香精）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                    | 从样品中随机取出一瓶，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  | 具有本品应有的色泽             |   |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的气、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          |
|-------------------|-------------------------|---------------|
| pH 值              | 3.0~5.5                 | GB 5009.237   |
| 乙酰磺胺酸钾, g/kg      | ≤ 0.3 (仅适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品) | GB/T 5009.140 |
| 三氯蔗糖, g/kg        | ≤ 0.25 (仅适用于添加三氯蔗糖的产品)  | GB 22255      |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.3                   | GB 5009.12    |
| 展青霉素, μg/kg       | ≤ 20                    | GB 5009.185   |

备注：a 仅适用于添加浓缩苹果汁、苹果醋的产品。

## 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   | 采集方案 <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平板计数法 |
| *霉菌, CFU/mL ≤   | 15                    |   |                 |                 | GB 4789. 15     |
| *酵母, CFU/mL ≤   | 15                    |   |                 |                 | 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 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。                               |                       |   |                 |                 |                 |
| 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。 |                       |   |                 |                 |                 |
| 注 3: *霉菌和酵母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 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

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

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

## 编制说明

本标准以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加苹果醋、浓缩苹果汁、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、焦糖色、食品用香精（山楂香精、苹果香精、红枣香精、樱桃香精）中的多种，经调配、均质或不均质、灭菌、灌装、包装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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》等制订本标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

维秘特生物科技股份有限公司

QB