



411030S-2019



河南新雨瑞饮品有限公司企业标准

Q/HXY 0002S-2019

风味饮料

2019-05-06 发布

2019-05-06 实施

河南新雨瑞饮品有限公司 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》的规定要求编写。
本标准由河南省新雨瑞饮品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：郭先江、李建军。

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（经离子交换、过滤工艺）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、椰子水、结晶果糖、冰糖、蜂蜜、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩西瓜汁、浓缩青梅汁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）（经浸泡、水煮、过滤）、茉莉花茶（经浸泡、过滤）、西瓜（经切块、浸泡、过滤）、柠檬（经切块、浸泡、过滤）、白茶（经浸泡、过滤）、绿茶（经浸泡、过滤）、红茶（经浸泡、过滤）、干薄荷（经浸泡、过滤）、食用盐、低聚果糖、低聚木糖、 β -羟基- β -甲基丁酸钙、乳清蛋白粉、胶原蛋白中的几种为原料，并添加柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、磷酸、d1-酒石酸、碳酸氢钠、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、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、氯化钾、柠檬酸钾、葡萄糖酸锌、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、雪梨香精、百香果香精、草莓香精、玫瑰香精、荔枝香精、复合水果香精、柑橘香精、石榴香精、茉莉香精、茶香精、苹果香精、西瓜香精、薄荷香精、菠萝香精、乳酸菌香精、黄瓜香精、牛奶香精、樱花香精、桂花香精、牡丹花香精）中的几种经调配、杀菌、灌装而成的风味饮料（果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）和其他风味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 椰子水应符合 SB/T10197 的规定。
- 2.1.6 结晶果糖应符合 GB/T26762 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩西瓜汁、浓缩青梅汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合国家卫生计生委（2010第3号）《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.11 茉莉花茶应符合GB/T22292的规定。
- 2.1.12 白茶应符合GB/T22291的规定。
- 2.1.13 干薄荷应符合GB/T32736的规定。
- 2.1.14 薄荷浓缩液应符合GB17325的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合GB2721的规定。
- 2.1.16 低聚果糖应符合GB/T23528的规定。
- 2.1.17 低聚木糖应符合QB/T2984的规定。
- 2.1.18 β -羟基- β -甲基丁酸钙应符合国家卫生计生委（2017第7号）《关于乳木果油等10种新食品原料的公告》的规定。

- 2.1.19 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.22 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.23 磷酸应符合GB 1886.15 的规定。
- 2.1.24 dl-酒石酸应符合GB 1886.42 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.27 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.29 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.30 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.31 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合GB 1883.25的规定。
- 2.1.33 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.34 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.36 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.37 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钾应符合GB 1886.74的规定。
- 2.1.39 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.40 食品用香精（柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、雪梨香精、草莓香精、玫瑰香精、荔枝香精、百香果香精、复合水果味香精、柑橘香精、石榴香精、茉莉香精、茶香精、苹果香精、西瓜香精、薄荷香精、菠萝香精、乳酸菌香精、黄瓜香精、牛奶香精、樱花香精、桂花香精、牡丹花香精）应符合GB30616的规定。
- 2.1.41 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.42 胶原蛋白应符合QB 2732的规定。
- 2.1.43 西瓜、柠檬应新鲜、卫生、无污染、无腐烂，符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.44 冰糖应符合QB/T 1173或QB/T 1174和GB 13104的规定。
- 2.1.45 绿茶应符合GB/T 14456.3的规定。
- 2.1.46 红茶应符合GB/T 13738.1的规定。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28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	具有本品应具有色泽	
气味	具有本品应有的香气，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，酸甜适中	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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），%		≥	0.10	GB/T 12143
总酸（以一分子水柠檬酸计），%		≥	0.01	GB/T 12456
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg		≤	1.0	GB 5009.28
pH值	果味饮料		2.5~5.5	GB 8538或
	其他风味饮料		5.5~8.5	GB 5009.237
铅*（以Pb计），mg/kg		≤	0.3	GB 5009.12
乙酰胺酸钾，g/kg		≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg		≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg		≤	0.25	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠，g/kg		≤	0.03	GB 5009.278
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg		≤	0.2	SN/T 3854
^b 锌，mg/kg			3~20	GB 5009.14
^c 展青霉素，μg/kg		≤	20	GB 5009.185
a 适用于添加甜菊糖苷的产品； b 适用于添加葡萄糖酸锌的产品； c 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品； 同一功能的食品添加剂（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
备注：1、样品的采集及处理按GB4789.1和GB/T 4789.21执行。 2、n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。 3、※指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

生产加工过程应符合 GB 14881 和 GB 12695 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH值、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（经离子交换、过滤工艺）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、椰子水、结晶果糖、冰糖、蜂蜜、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩西瓜汁、浓缩青梅汁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）（经浸泡、水煮、过滤）、茉莉花茶（经浸泡、过滤）、西瓜（经切块、浸泡、过滤）、柠檬（经切块、浸泡、过滤）、白茶（经浸泡、过滤）、绿茶（经浸泡、过滤）、红茶（经浸泡、过滤）、干薄荷（经浸泡、过滤）、食用盐、低聚果糖、低聚木糖、 β -羟基- β -甲基丁酸钙、乳清蛋白粉、胶原蛋白中的几种为原料，并添加柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、磷酸、dl-酒石酸、碳酸氢钠、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、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、氯化钾、柠檬酸钾、葡萄糖酸锌、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、雪梨香精、百香果香精、草莓香精、玫瑰香精、荔枝香精、复合水果香精、柑橘香精、石榴香精、茉莉香精、茶香精、苹果香精、西瓜香精、薄荷香精、菠萝香精、乳酸菌香精、黄瓜香精、牛奶香精、樱花香精、桂花香精、牡丹花香精）中的几种经调配、杀菌、灌装而成的果味饮料（果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）和其他风味饮料。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 GB7101《食品安全国家标准 饮料》等国家标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。



河南省新雨瑞饮品有限公司