



411044S-2019



焦作市众帮饮品有限公司企业标准

Q/JZB 0009S-2019

风味饮料

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

焦作市众帮饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由焦作市众帮饮品有限公司提出。

本标准由武陟县质量技术监督检验测试中心起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、赵小桂。

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、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩雪梨汁、浓缩蜜橘汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩青梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁中一种或几种）、果葡糖浆、白砂糖、蜂蜜、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳清发酵液（水、白砂糖、乳清蛋白粉、嗜热乳酸菌、乳酸菌、嗜热链球菌）、柠檬酸钠、食用盐、维生素C（抗氧化剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（水蜜桃香精、苹果香精、柠檬香精、酸奶香精、西柚香精、茉莉花香精、红茶香精、薄荷香精、雪梨香精、蜜橘香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、蓝莓香精、百香果香精、芒果香精、青梅香精、乌梅香精、山楂香精）中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料。

2 要求

2.1 原辅材料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 三氯蔗糖应符合 GB 22255 的规定。
- 2.1.3 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.4 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.11 嗜热乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.12 嗜热链球菌应符合卫生部 2010 年第 65 号 关于批准《可用于食品的菌种名单》公告的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.15 水蜜桃香精、苹果香精、柠檬香精、酸奶香精、西柚香精、茉莉花香精、红茶香精、薄荷香精、雪梨香精、蜜橘香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、蓝莓香精、百香果香精、芒果香精、青梅香精、乌梅香精、山楂香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。

2.1.20 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.22 浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩雪梨汁、浓缩蜜橘汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩青梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁）应符合 GB 17325 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	取出适量样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，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋、气味	具有本品应有的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置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	3.5~6.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.2	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	仅限添加三氯蔗糖的产品 ≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的产品 ≤ 0.5	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的产品 ≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	仅限添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产 ≤ 0.6	GB 5009.263

(又名阿斯巴甜), g/kg	品		
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg		≤	1.0
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg		≤	0.5
展青霉素, μg/kg	仅限添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品	≤	20
同一功能的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	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。
a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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、pH值、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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩雪梨汁、浓缩蜜橘汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩青梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁中一种或几种）、果葡糖浆、白砂糖、蜂蜜、环己氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳清发酵液（水、白砂糖、乳清蛋白粉、嗜热乳酸菌、乳酸菌、嗜热链球菌）、柠檬酸钠、食用盐、维生素C（抗氧化剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（水蜜桃香精、苹果香精、柠檬香精、酸奶香精、西柚香精、茉莉花香精、红茶香精、薄荷香精、雪梨香精、蜜橘香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、蓝莓香精、百香果香精、芒果香精、青梅香精、乌梅香精、山楂香精）中的几种，经调配、杀菌、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》的有关规定，参照GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作市众帮饮品有限公司

Q B