



411560S-2017



济源市鑫源饮品有限公司企业标准

Q/JXY 0009S-2017

风味饮料

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

济源市鑫源饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由济源市鑫源饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：任彦伟。

H N
Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、要求以及试验方法、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（经反渗透、过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩青梅汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、浓缩红枣汁）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸、DL-苹果酸、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、维生素 C（抗坏血酸）、烟酸、维生素 B6（盐酸吡哆醇）、维生素 B12（氰钴胺）、食品用香精（苹果香精、柠檬香精、哈密瓜香精、芒果香精、桃香精、青梅香精、梨香精、菠萝香精、西柚香精、红枣香精、玫瑰香精）为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.7 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩青梅汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、浓缩红枣汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.10 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。

2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.12 维生素 B6（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.13 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.14 维生素 B12（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。

2.1.15 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.16DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.17 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.18 食品用香精（苹果香精、柠檬香精、哈密瓜香精、芒果香精、桃香精、青梅香精、梨香精、菠萝香精、西柚香精、红枣香精、玫瑰香精）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	检测方法
性状	液体	取一瓶样品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其香气，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质
色泽	无色	
气、滋味	酸甜可口、具有本品应有的香味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
总酸，g/kg	≥ 0.05	GB/T 12456
pH 值	3.0-5.0	GB 5009.237
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）/(g/kg)	≤ 0.60	GB 5009.263
三氯蔗糖，（g/kg）	≤ 0.25	GB 22255
苯甲酸钠，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855
维生素 C ^a ，mg/kg	250-500	GB 5009.86
烟酸 ^a ，mg/kg	3-18	GB 5009.89

维生素 B6 ^a , mg/kg	0.4-1.6	GB 5009.154
维生素 B12 ^a , μg/kg	0.6-1.8	GB/T 5009.217
总砷（以 As 计）, mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
a 仅适用于：维生素风味饮料。		
b 适用于：维生素风味饮料、玫瑰风味饮料。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
备注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
3、霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物应符合 GB 2762

的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定；营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

H N

Q B

编制说明

风味饮料以生活饮用水（经反渗透、过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩青梅汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、浓缩红枣汁）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸、DL-苹果酸、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、维生素 C（抗坏血酸）、烟酸、维生素 B6（盐酸吡哆醇）、维生素 B12（氰钴胺）、食品用香精（苹果香精、柠檬香精、哈密瓜香精、芒果香精、桃香精、青梅香精、梨香精、菠萝香精、西柚香精、红枣香精、玫瑰香精）为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成。

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》、GB/T 10789《饮料通则》制定本标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

维生素 C 在 3.2 柠檬风味饮料、3.3 哈密瓜风味饮料、3.4 芒果风味饮料、3.5 桃风味饮料、3.6 青梅风味饮料、3.7 梨风味饮料、3.8 西柚风味饮料、3.9 菠萝苏打风味饮料、3.10 红枣风味饮料、3.11 玫瑰风味饮料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 的规定。

济源市鑫源饮品有限公司

2017 年 06 月 15 日