



411481S-2017



封丘县友趣饮品厂企业标准

Q/FYY 0016S-2017

风味饮料

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

封丘县友趣饮品厂 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则》编写。

本标准由封丘县友趣饮品厂提出并起草。

本标准主要起草人：周玉祥，周建鹏。

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、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（经二级反渗透、过滤）、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、苹果原醋、白砂糖、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、焦糖色、食用香精（苹果香精、柠檬香精、玫瑰香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、蓝莓香精）、玫瑰油为原料，经调配，过滤，杀菌灌装，包装而成的果汁含量不少于 2.5% 风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 苹果原醋应符合 GB 2719 及 GB 18187 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.11 食用香精（苹果香精、柠檬香精、玫瑰香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、芒果香精、蓝莓香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 玫瑰油应符合 GB 1886.48 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
色 泽	具有原料物质应具有色泽，色泽均一	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
性 状	均一液态	
气、滋味	具有原料物质特有气滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 0.5	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/L	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/L	≤ 10	GB 5009.185
pH 值	3.5—7.0	GB/T 5750.4
注：展青霉素 ^a 指标仅适于苹果醋味饮料、山楂风味饮料。		

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 ^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（/25 mL）	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 样品的采样及处理按 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。					
*霉菌及酵母菌指标严于国家标准					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 12695 的规定要求。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

HTN
QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、苹果原醋、白砂糖、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、焦糖色、食用香精（苹果香精、柠檬香精、玫瑰香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、蓝莓香精）、玫瑰油为原料，经调配，过滤，杀菌灌装，包装而成的果汁含量不少于 2.5% 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》，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了风味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

微生物指标霉菌及酵母菌指标严于国家标准 GB 7101。

封丘县友趣饮品厂

2017 年 06 月 09 日