



416896S-2020



河南张弓饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0003S-2020

风味饮料

2020-10-26 发布

2020-10-26 实施

河南张弓饮品有限公司 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》规则编写。

本标准由河南张弓饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李广钧、路自娇。

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、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（樱桃汁、桃汁、苹果汁、红枣汁、蓝莓汁、树莓汁、蔓越莓汁、草莓汁、芒果汁、山楂汁、菠萝汁、凤梨汁、橙汁、柠檬汁、百香果汁、椰汁、葡萄汁、乌梅汁、哈密瓜汁、香蕉汁、猕猴桃汁、木瓜汁、荔枝汁、火龙果汁中的一种或几种）、果葡糖浆为主要原料，添加库拉索芦荟凝胶、乳粉、麦芽糊精、食用盐、食用葡萄糖、木糖醇、冰糖、白砂糖、绿茶粉、红茶粉、山药粉、氯化钙、乳酸钙、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用色素{焦糖色（限果味饮料使用）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红（限果味饮料使用）、亮蓝、β-胡萝卜素中的一种或几种}、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（樱桃味香精、桃味香精、苹果味香精、红枣味香精、蓝莓味香精、树莓味香精、蔓越莓味香精、草莓味香精、芒果味香精、山楂味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、橙味香精、柠檬味香精、百香果味香精、椰味香精、葡萄味香精、乌梅味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、木瓜味香精、荔枝味香精、火龙果味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种，添加或不添加烟酸（烟酰胺）、维生素C（抗坏血酸）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（盐酸氰钴胺）中的一种或几种，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、包装而成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量≥2.5%）。

根据添加原辅料不同可分为：维生素强化风味饮料（樱桃维生素强化果味饮料、桃维生素强化果味饮料、苹果维生素强化果味饮料、红枣维生素强化果味饮料、蓝莓维生素强化果味饮料、树莓维生素强化果味饮料、蔓越莓维生素强化果味饮料、草莓维生素强化果味饮料、芒果维生素强化果味饮料、山楂维生素强化果味饮料、菠萝维生素强化果味饮料、凤梨维生素强化果味饮料、橙维生素强化果味饮料、柠檬维生素强化果味饮料、百香果维生素强化果味饮料、椰维生素强化果味饮料、葡萄维生素强化果味饮料、乌梅维生素强化果味饮料、哈密瓜维生素强化果味饮料、香蕉维生素强化果味饮料、猕猴桃维生素强化果味饮料、木瓜维生素强化果味饮料、荔枝维生素强化果味饮料、火龙果维生素强化果味饮料）、果味饮料（樱桃味饮料、桃味饮料、苹果味饮料、红枣味饮料、蓝莓味饮料、树莓味饮料、蔓越莓味饮料、草莓味饮料、蔓越莓味饮料、芒果味饮料、山楂味饮料、菠萝味饮料、凤梨味饮料、橙味饮料、柠檬味饮料、百香果味饮料、椰味饮料、葡萄味饮料、乌梅味饮料、哈密瓜味饮料、香蕉味饮料、猕猴桃味饮料、木瓜味饮料、荔枝味饮料、火龙果味饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》[2008]12 号的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.11 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.20 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.21 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 烟酸（烟酰胺）应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.31 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.32 维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第二部的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.37 绿茶粉、红茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.38 山药粉应符合 DBS41/009 或 GB 19640 的规定。
- 2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味、微甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料沉淀	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%）	≥ 0.3	GB/T 12143
pH 值	2.5~6.0	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.3	GB 5009.12
烟酸（烟酰胺） ^d /（mg/kg）	3~18	GB 5009.89
维生素 C ^d /（mg/kg）	250~500	GB 5009.86
维生素 B ₆ （盐酸吡哆醇） ^d /（mg/kg）	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ （盐酸氰钴胺） ^d /（μg/kg）	0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
钙（以 Ca 计） ^d /（mg/kg）	160~1350	GB 5009.92
三氯蔗糖 ^a /（g/kg）	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a /（g/kg）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a /（g/kg）	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计）/（g/kg）	≤ 0.65	GB 5009.97

柠檬黄 ^a (以柠檬黄计) / (g/kg)	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计) / (g/kg)	≤	0.1	SN/T 1743
诱惑红 ^a (以诱惑红计) / (g/kg)	≤	0.1	SN/T 1743
苋菜红 ^a (以苋菜红计) / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计) / (g/kg)	≤	0.02	SN/T 1743
β-胡萝卜素 ^a / (g/kg)	≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计) / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
锌、铁、铜总和 ^b / (mg/L)	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡 (以 Sn 计) ^b / (mg/kg)	≤	150	GB 5009.16
展青霉素 ^c / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
注：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；且同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量比例之和不应超过 1； b 仅适用于金属罐装产品； c 仅适用于添加浓缩苹果汁、山楂汁的产品； d 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。			

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	采样方案 ^a 及限量				检验办法
	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
*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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 2、*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 生产加工过程中的卫生要求

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

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（樱桃汁、桃汁、苹果汁、红枣汁、蓝莓汁、树莓汁、蔓越莓汁、草莓汁、芒果汁、山楂汁、菠萝汁、凤梨汁、橙汁、柠檬汁、百香果汁、椰汁、葡萄汁、乌梅汁、哈密瓜汁、香蕉汁、猕猴桃汁、木瓜汁、荔枝汁、火龙果汁中的一种或几种）、果葡糖浆为主要原料，添加库拉索芦荟凝胶、乳粉、麦芽糊精、食用盐、食用葡萄糖、木糖醇、冰糖、白砂糖、绿茶粉、红茶粉、山药粉、氯化钙、乳酸钙、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用色素{焦糖色（限果味饮料使用）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红（限果味饮料使用）、亮蓝、β-胡萝卜素中的一种或几种}、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（樱桃味香精、桃味香精、苹果味香精、红枣味香精、蓝莓味香精、树莓味香精、蔓越莓味香精、草莓味香精、芒果味香精、山楂味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、橙味香精、柠檬味香精、百香果味香精、椰味香精、葡萄味香精、乌梅味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、木瓜味香精、荔枝味香精、火龙果味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种，添加或不添加烟酸（烟酰胺）、维生素C（抗坏血酸）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（盐酸氰钴胺）中的一种或几种，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、包装而成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量≥2.5%）。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南张弓饮品有限公司