



417143S-2020



焦作市夏朵名泉饮品有限公司企业标准

Q/JXY 0002S-2020

风味饮料

2020-12-21 发布

2020-12-21 实施

焦作市夏朵名泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由焦作市夏朵名泉饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：翟娇娇。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，添加果葡糖浆、食用盐、蜂蜜、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、雪梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、蜜瓜浓缩汁、柑橘浓缩汁、西柚浓缩汁、百香果浓缩汁、山楂浓缩汁中的一种或几种）中的一种或几种，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C、食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、雪梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、玫瑰香精、蜜瓜香精、柑橘香精、竹叶香精、薄荷香精、西柚香精、百香果香精、红豆香精、绿豆香精、红豆薏米香精、卡曼橘香精、山楂香精、奇异果香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料中果汁含量不低于 2.5%）。

根据添加原料不同可分为：柠檬味风味饮料、柚子味风味饮料、蜜桔味风味饮料、蓝莓味风味饮料、椰子味风味饮料、葡萄味风味饮料、水蜜桃味风味饮料、枣味风味饮料、芒果味风味饮料、苹果味风味饮料、雪梨味风味饮料、荔枝味风味饮料、金桔柠檬味风味饮料、黄瓜柠檬味风味饮料、橙味风味饮料，杨梅味风味饮料、黄瓜梨味风味饮料、芒果橙味风味饮料、芒果桃味风味饮料、玫瑰味风味饮料、蜜瓜味风味饮料、柑橘味风味饮料、竹叶味风味饮料、薄荷味风味饮料、西柚味风味饮料、百香果味风味饮料、红豆味风味饮料、绿豆味风味饮料、红豆薏米味风味饮料、卡曼橘味风味饮料、山楂味风味饮料、奇异果味风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、雪梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、蜜瓜浓缩汁、柑橘浓缩汁、西柚浓缩汁、百香果浓缩汁、山楂浓缩汁）应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 食用香精(柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、雪梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、玫瑰香精、蜜瓜香精、柑橘香精、竹叶香精、薄荷香精、西柚香精、百香果香精、红豆香精、绿豆香精、红豆薏米香精、卡曼橘香精、山楂香精、奇异果香精)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	检验方法
性 状	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
可溶性固形物 ^b (20℃, 折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
总酸 (以无水柠檬酸计), g/100mL	≤ 1.5	GB/T 12456
pH 值	2.5-5.5	GB/T 5750.4
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

a 仅适用于添加苹果汁浓缩汁、山楂汁浓缩汁的果味饮料。

b 仅适用于果味饮料。

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
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				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;					
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 值的样品件数; 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。					
*霉菌、酵母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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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; 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

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

编制说明

果味水饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，添加果葡糖浆、食用盐、蜂蜜、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、雪梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、蜜瓜浓缩汁、柑橘浓缩汁、西柚浓缩汁、百香果浓缩汁、山楂浓缩汁中的一种或几种）中的一种或几种，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C、食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、雪梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、玫瑰香精、蜜瓜香精、柑橘香精、竹叶香精、薄荷香精、西柚香精、百香果香精、红豆香精、绿豆香精、红豆薏米香精、卡曼橘香精、山楂香精、奇异果香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料中果汁含量不低于 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》的规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》、GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

注：本标准中维生素 C 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。

焦作市夏朵名泉饮品有限公司