



412505S-2021



中豫饮品（河南）有限公司企业标准

Q/ZYH 0001S-2021

风味饮料

2021-10-19 发布

2021-10-19 实施

中豫饮品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由中豫饮品（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张涛、李村峰、谢伟艳。

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）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩苹果汁、青梅浓缩汁、西柚浓缩汁中的一种或几种）为原料，添加果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、六偏磷酸钠、氯化钾、维生素 C（抗氧化剂）、乳酸、冰醋酸、DL-苹果酸中的一种或几种，添加食品用香精〔柠檬香精、桃香精、青梅香精、柚子香精、苹果香精、梨香精、橘子香精、葡萄香精、荔枝香精、芒果香精、樱桃香精、薄荷香精（含天然薄荷脑）、西柚香精、绿茶香精、茉莉香精中的一种或几种〕，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。

根据添加原料不同可分为柠檬味苏打风味饮料、蜜桃味苏打风味饮料、雪梨味苏打风味饮料、苹果味苏打风味饮料、芒果味苏打风味饮料、樱桃味苏打风味饮料、青梅味苏打风味饮料、西柚味苏打风味饮料、葡萄味苏打风味饮料、荔枝味苏打风味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.16 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.18 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.20 食品用香精〔柠檬香精、桃香精、青梅香精、柚子香精、苹果香精、梨香精、橘子香精、葡萄香精、荔枝香精、芒果香精、樱桃香精、薄荷香精（含天然薄荷脑）、西柚香精、绿茶香精、茉莉香精〕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	透明	
气、滋味	具有相应水果的气、滋味，滋味柔和；酸甜可口，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（20℃，折光计法）， %	≥	0.5	GB/T 12143
总酸（以无水柠檬酸计）， g/100mL	≤	1.5	GB 12456
pH 值		2.5~4.5	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ， g/kg	≤	0.30	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a ， g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ， g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ， g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
六偏磷酸钠 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b ， μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			
b 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验。			
同一功能的食品添加剂（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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789. 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
注：* 霉菌、酵母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； 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。					

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 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；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

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩苹果汁、青梅浓缩汁、西柚浓缩汁中的一种或几种）为原料，添加果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、六偏磷酸钠、氯化钾、维生素 C（抗氧化剂）、乳酸、冰醋酸、DL-苹果酸中的一种或几种，添加食品用香精〔柠檬香精、桃香精、青梅香精、柚子香精、苹果香精、梨香精、橘子香精、葡萄香精、荔枝香精、芒果香精、樱桃香精、薄荷香精（含天然薄荷脑）、西柚香精、绿茶香精、茉莉香精中的一种或几种〕，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。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。

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。

中豫饮品（河南）有限公司