



412532S-2021



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0035S-2021

风味饮料

2021-10-21 发布

2021-10-21 实施

辉县市中富饮品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市中富饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张兆晨、张长录、康永洲。

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、反渗透）为主要原料，加入透明质酸钠，添加浓缩果汁（桃浓缩汁、荔枝浓缩汁、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、卡曼橘浓缩汁、柚子浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、梨浓缩汁、百香果浓缩汁、橙浓缩汁、石榴浓缩汁、樱桃浓缩汁、桑葚浓缩汁、山竹浓缩汁中的一种或几种）、速溶粉【红树莓(覆盆子)粉、接骨木莓粉、重瓣红玫瑰花粉、针叶樱桃粉、桑叶提取物、淡竹叶粉、速溶茉莉花粉、速溶槐花粉、速溶桂花粉、石榴粉、甜樱桃粉、桑葚粉、梨果仙人掌粉、血橙粉、百香果粉、水蜜桃粉、山竹粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶普洱茶粉、速溶白茶粉中的一种或几种】、库拉索芦荟凝胶中的一种或几种，添加赤藓糖醇、果葡糖浆、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、二甲基二碳酸盐（维果灵）、食用香精（茉莉香精、白桃香精、玫瑰香精、荔枝香精、樱花香精、草莓香精、葡萄香精、白葡萄香精、竹叶香精、卡曼橘香精、槐花香精、桑葚香精、柚子香精、梨香精、雪梨香精、梨果仙人掌香精、百香果香精、石榴香精、红石榴香精、酸奶香精、橙香精、香橙香精、血橙香精、天竺葵香精、洋甘菊香精、樱桃香精、芦荟香精、桂花香精、普洱香精、蜜桃香精、乌龙茶香精、白茶香精、绿茶香精、山竹香精中的一种或几种）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茉莉白桃味风味饮料（含透明质酸钠）、玫瑰荔枝味风味饮料（含透明质酸钠）、樱花草莓味风味饮料（含透明质酸钠）、玫瑰葡萄味风味饮料（含透明质酸钠）、竹叶卡曼橘味风味饮料（含透明质酸钠）、槐花桑葚味风味饮料（含透明质酸钠）、蜜柚雪梨味风味饮料（含透明质酸钠）、梨果仙人掌味风味饮料（含透明质酸钠）、百香果绿茶味风味饮料（含透明质酸钠）、蜜桃乌龙味风味饮料（含透明质酸钠）、茉莉白茶味风味饮料（含透明质酸钠）、桂花普洱味风味饮料（含透明质酸钠）、白桃芦荟味风味饮料（含透明质酸钠）、槐花白葡萄味风味饮料（含透明质酸钠）、酸奶味风味饮料（含透明质酸钠）、红石榴味风味饮料（含透明质酸钠）、樱花石榴味风味饮料（含透明质酸钠）、洋甘菊芦荟味风味饮料（含透明质酸钠）、玫瑰樱桃味风味饮料（含透明质酸钠）、玫瑰香橙味风味饮料（含透明质酸钠）、血橙天竺葵味风味饮料（含透明质酸钠）、山竹蜜桃味风味饮料（含透明质酸钠）。

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 浓缩果汁（桃浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、荔枝浓缩汁、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、卡曼橘浓缩汁、柚子浓缩汁、梨浓缩汁、百香果浓缩汁、橙浓缩汁、石榴浓缩汁、樱桃浓缩汁、桑葚浓缩汁、山竹浓缩汁）应符合 GB 17325 规定。

- 2.1.4 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 透明质酸钠应符合 QB/T 4576 和国家卫生健康委公告 2020 年第 9 号的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 二甲基二碳酸盐（维果灵）应符合 GB 1886.68 的规定。
- 2.1.10 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.11 速溶粉【红树莓(覆盆子)粉、接骨木莓粉、重瓣红玫瑰花粉、针叶樱桃粉、桑叶提取物、淡竹叶粉、速溶槐花粉、速溶桂花粉、石榴粉、甜樱桃粉、桑葚粉、梨果仙人掌粉、血橙粉、百香果粉、水蜜桃粉、山竹粉】应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.12 速溶茉莉花粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶普洱茶粉、速溶白茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.13 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.14 食用香精(茉莉香精、白桃香精、玫瑰香精、荔枝香精、樱花香精、草莓香精、葡萄香精、白葡萄香精、竹叶香精、卡曼橘香精、槐花香精、桑葚香精、柚子香精、梨香精、雪梨香精、梨果仙人掌香精、百香果香精、石榴香精、红石榴香精、酸奶香精、橙香精、香橙香精、血橙香精、天竺葵香精、洋甘菊香精、樱桃香精、芦荟香精、桂花香精、普洱香精、蜜桃香精、乌龙茶香精、白茶香精、绿茶香精、山竹香精) 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	具有本品应有的气、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
总酸(以无水柠檬酸计)，g/100mL	0.05~3.0	GB 12456

pH 值		2.5~6.0	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.30	GB 5009.12
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
注：同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占其在 GB 2760 中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 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; 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

风味饮料是以深井水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入透明质酸钠，添加浓缩果汁（桃浓缩汁、荔枝浓缩汁、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、卡曼橘浓缩汁、柚子浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、梨浓缩汁、百香果浓缩汁、橙浓缩汁、石榴浓缩汁、樱桃浓缩汁、桑葚浓缩汁、山竹浓缩汁中的一种或几种）、速溶粉【红树莓(覆盆子)粉、接骨木莓粉、重瓣红玫瑰花粉、针叶樱桃粉、桑叶提取物、淡竹叶粉、速溶茉莉花粉、速溶槐花粉、速溶桂花粉、石榴粉、甜樱桃粉、桑葚粉、梨果仙人掌粉、血橙粉、百香果粉、水蜜桃粉、山竹粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶普洱茶粉、速溶白茶粉中的一种或几种】、库拉索芦荟凝胶中的一种或几种，添加赤藓糖醇、果葡糖浆、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、二甲基二碳酸盐（维果灵）、食用香精（茉莉香精、白桃香精、玫瑰香精、荔枝香精、樱花香精、草莓香精、葡萄香精、白葡萄香精、竹叶香精、卡曼橘香精、槐花香精、桑葚香精、柚子香精、梨香精、雪梨香精、梨果仙人掌香精、百香果香精、石榴香精、红石榴香精、酸奶香精、橙香精、香橙香精、血橙香精、天竺葵香精、洋甘菊香精、樱桃香精、芦荟香精、桂花香精、普洱香精、蜜桃香精、乌龙茶香精、白茶香精、绿茶香精、山竹香精中的一种或几种）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。

辉县市中富饮品有限公司