



410526S-2021



焦作市云台山矿泉水厂企业标准

Q/JYK 0006S-2021

风味饮料

2021-03-01 发布

2021-03-01 实施

焦作市云台山矿泉水厂 发布

前 言

本标准由焦作市云台山矿泉水厂提出并起草。

本标准主要起草人：康新超。

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。

本标准适用于以生产用水（经过滤）为主要原料，加入植物提取物{金银花提取物（金银花经水煮提取、过滤）、玫瑰花提取物（玫瑰花（重瓣红玫瑰）经水煮提取、过滤）、菊花提取物【菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）经水煮提取、过滤】、淡竹叶提取物（淡竹叶经水煮提取、过滤）、薄荷提取物（薄荷经水煮提取、过滤）中的一种或多种}，添加或不添加环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、高温杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料。

根据产品所用原料不同，产品分类为：金银花风味饮料、玫瑰花风味饮料、菊花风味饮料、淡竹叶风味饮料、薄荷风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 金银花、菊花、淡竹叶、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫计委公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.4 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	从样品中随机取出一瓶，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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
铅 (以 Pb 计), mg/L		≤ 0.3	GB 5009.12
甜味剂 ^a	环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖 (又名蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg ^a		≤ 0.5	GB 5009.28

注: a 仅适用于添加该种添加剂的产品。

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	采集方案 ^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 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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

注 3: *霉菌和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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、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

相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生产用水（经过滤）为主要原料，加入植物提取物{金银花提取物（金银花经水煮提取、过滤）、玫瑰花提取物（玫瑰花（重瓣红玫瑰）经水煮提取、过滤）、菊花提取物【菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）经水煮提取、过滤】、淡竹叶提取物（淡竹叶经水煮提取、过滤）、薄荷提取物（薄荷经水煮提取、过滤）中的一种或多种}，添加或不添加环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、高温杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料。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》的有关规定，参照GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，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。

焦作市云台山矿泉水厂

Q B