



410784 S-2021



河南君悠饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0002S-2021

风味饮料

2021-04-22 发布

2021-04-22 实施

河南君悠饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南君悠饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南君悠饮品有限公司。

本标准主要起草人：解远超。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，添加浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、柠檬片、浓缩柚子汁、浓缩香蕉汁、浓缩枇杷汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩木瓜汁、浓缩乌梅汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩红茶汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩红柚汁中的一种或两种，辅以白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、单硬脂酸甘油酯、乙基麦芽酚、食用盐、赤藓糖醇、碳酸氢钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝（仅限果味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、食用香精（芒果香精、苹果香精、橙香精、桃香精、柠檬香精、柚子香精、香蕉香精、枇杷香精、哈密瓜香精、菠萝香精、草莓香精、山楂香精、草莓香精、梨香精、樱桃香精、猕猴桃香精、荔枝香精、百香果香精、木瓜香精、酸梅香精、红枣香精、红茶香精、绿茶香精中的一种）中的多种，经调配、过滤、均质、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而成的风味饮料。

根据添加原料不同，可分为：芒果风味饮料、苹果风味饮料、橙风味饮料、桃风味饮料、柠檬风味饮料、柚子风味饮料、香蕉风味饮料、枇杷风味饮料、哈密瓜风味饮料、菠萝风味饮料、蓝莓风味饮料、山楂风味饮料、草莓风味饮料、梨风味饮料、樱桃风味饮料、猕猴桃风味饮料、荔枝风味饮料、百香果风味饮料、木瓜风味饮料、酸梅风味饮料、红枣风味饮料、葡萄风味饮料、茶风味饮料、卡曼橘风味饮料、红茶柠檬风味饮料、绿茶红柚风味饮料。

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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 食用香精（芒果香精、苹果香精、橙香精、桃香精、柠檬香精、柚子香精、香蕉香精、枇杷香精、哈密瓜香精、菠萝香精、草莓香精、山楂香精、草莓香精、梨香精、樱桃香精、猕猴桃香精、荔枝香精、百香果香精、木瓜香精、酸梅香精、红枣香精、红茶香精、绿茶香精）应符合 GB 30616 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

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

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.14 浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩柠檬汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩柚子汁、浓缩香蕉汁、浓缩枇杷汁、浓缩

哈密瓜汁、浓缩木瓜汁、浓缩乌梅汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩红茶汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩红柚汁应符合GB 17325的规定。

2.1.15 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.16 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

2.1.17 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.18 结冷胶应符合GB 25535的规定。

2.1.19 浓缩梨汁应符合QB/T 5455和GB 17325的规定。

2.1.20 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.21 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.22 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.25 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.29 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.31 柠檬片应符合 GB 16325 的规定。

2.1.32 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。

2.1.33 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	具有产品应有的性状	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、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质，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），%	≥ 0.2	GB/T 12143

总酸(以柠檬酸计), g/100g	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		2.0-5.0	GB 5009.237
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a (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 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
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	GB 5009.35
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
磷酸盐 ^a [以磷酸根(PO_4^{3-})计], g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
苋菜红 ^a (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
锡(以 Sn 计) ^c , mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注 1: 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1。

注 2: a 指标仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。

注 3: b 指标仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品的检测。

注 4: c 指标仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品的检测。

注 5: d 指标仅适用于金属罐装产品的检测。

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其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
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
*霉菌，CFU/mL	≤	10			GB 4789. 15
*酵母，CFU/mL	≤	10			GB 4789. 15
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。					
注 3：*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 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；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、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数（适用于非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（适用于非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，添加浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、柠檬片、浓缩柚子汁、浓缩香蕉汁、浓缩枇杷汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩木瓜汁、浓缩乌梅汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩红茶汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩红柚汁中的一种或两种，辅以白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、单硬脂酸甘油酯、乙基麦芽酚、食用盐、赤藓糖醇、碳酸氢钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝（仅限果味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、食用香精（芒果香精、苹果香精、橙香精、桃香精、柠檬香精、柚子香精、香蕉香精、枇杷香精、哈密瓜香精、菠萝香精、草莓香精、山楂香精、草莓香精、梨香精、樱桃香精、猕猴桃香精、荔枝香精、百香果香精、木瓜香精、酸梅香精、红枣香精、红茶香精、绿茶香精中的一种）中的多种，经调配、过滤、均质、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而成的风味饮料。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》等制订本企业标准，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。

河南君悠饮品有限公司

QB