



411172S-2021



河南天聚福生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0008S-2021

风味饮料

2021-05-31 发布

2021-05-31 实施

河南天聚福生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南天聚福生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛良好。

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（井水经过滤、杀菌、反渗透）为主要原料、添加果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩西柚清汁、绿茶粉、红茶粉、咖啡粉中的一种或几种，添加柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、二氧化碳、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、维生素 C、烟酰胺、葡萄糖酸锌、乳酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、复配稳定剂（柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠）、食用香精（青柠香精、柠檬香精、水蜜桃味、桃子香精、百香果味、哥伦比亚咖啡香精、蜂蜜香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精中的一种或几种）中的几种，经杀菌、调配、灌装、封口加工而成的风味饮料（果味饮料中果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

根据添加原料不同分为：果味饮料（柠檬味饮料、蜜桃味饮料、百香果味饮料、青柠味饮料）、气泡型风味饮料（气泡果咖风味饮料、气泡柠檬红茶味饮料、气泡绿茶味饮料）。

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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 浓缩柠檬汁、浓缩西柚清汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

- 2.1.19 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.20 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.21 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.25 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 食用香精（青柠香精、柠檬香精、水蜜桃味香精、桃子香精、百香果味香精、哥伦比亚咖啡香精、蜂蜜香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精）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	液 体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及外来杂质，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	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，酸甜可口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有原物料沉淀	

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)，%	≥ 0.8	GB/T 12143
pH 值	2.2~4.0	GB 5009.237
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（甜蜜素） ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜（含苯丙氨酸） ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
维生素 C ^b ，mg/kg	250~500	GB 5413.18 或 GB 5009.86
烟酸 ^b ，mg/kg	3~18	GB 5009.89

锌 ^b （以 Zn 计），mg/kg		3~20	GB 5009.14
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
注：*指标为严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅使用于添加相应食品添加剂的产品。 b 仅使用于添加相应食品营养强化剂的产品。 c 仅使用于添加浓缩苹果汁的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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	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	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			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

净含量与允许短缺量应符合 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 其它要求

食品添加剂的使用符合 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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、杀菌、反渗透）为主要原料、添加果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩西柚清汁、绿茶粉、红茶粉、咖啡粉中的一种或几种，添加柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、二氧化碳、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、维生素 C、烟酰胺、葡萄糖酸锌、乳酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、复配稳定剂（柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠）、食用香精（青柠香精、柠檬香精、水蜜桃味、桃子香精、百香果味、哥伦比亚咖啡香精、蜂蜜香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精中的一种或几种）中的几种，经杀菌、调配、灌装、封口加工而成的风味饮料（果味饮料中果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天聚福生物科技有限公司