



411181S-2021



河南汇多滋饮品股份有限公司企业标准

Q/HHY 0011S-2021

风味饮料

2021-06-02 发布

2021-06-02 实施

河南汇多滋饮品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南汇多滋饮品股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南汇多滋饮品股份有限公司。

本标准主要起草人：荆益波。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHY 0011S-2018，备案号：410831S-2018。

HN

QB

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、反渗透）为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、食用葡萄糖、浓缩果汁（浆）【乌梅浓缩汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、青柠浓缩汁、浓缩桃汁（浆）、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁（浆）、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁（浆）、浓缩葡萄汁中的一种或几种】、食用盐、乳清蛋白粉、脱脂乳粉中的几种，添加柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、d1-酒石酸、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、卡拉胶、刺槐豆胶、海藻酸丙二醇酯、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、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（含苯丙氨酸）】、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（乌梅香精、山楂香精、青柠香精、白柠檬香精、水蜜桃香精、草莓香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、橙香精、菠萝香精中的一种或几种）、亮蓝（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、日落黄、柠檬黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、β-胡萝卜素中的几种，经调配、过滤、均质或不均质、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

根据原辅料不同可分为：淡盐水风味饮料、葡萄糖水风味饮料、青柠风味饮料、酸梅汤果味饮料、山楂味饮料、桃味饮料、香橙味饮料、草莓味饮料、菠萝味饮料、蓝莓味饮料、芒果味饮料、葡萄味饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

- 2.1.14 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.15 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.16 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 乌梅香精、山楂香精、青柠香精、白柠檬香精、水蜜桃香精、草莓香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、橙香精、菠萝香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.29 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 乌梅浓缩汁、青柠浓缩汁、浓缩桃汁（浆）、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.33 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34 浓缩山楂汁应符合 SB/T 10202 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.35 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.38 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4881.1 的规定。
- 2.1.40 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.41 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.42 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.43 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.44 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	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, 并检查有无外来杂质
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味, 酸甜可口, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 允许有少量沉淀	

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), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸 (以一水柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB 12456
pH 值	2.0~5.0	GB/T 5750.4
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5 (适用于添加山梨酸钾的产品检测)	GB 5009.28
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0 (适用于添加磷酸盐的产品检测)	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3 (适用于添加安赛蜜的产品检测)	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6 (适用于添加阿斯巴甜的产品检测)	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65 (适用于添加甜蜜素的产品检测)	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25 (适用于添加三氯蔗糖的产品检测)	GB 22255
诱惑红, g/kg	≤ 0.1 (适用于添加诱惑红的产品检测)	GB 5009.141 或 SN/T 1743
苋菜红, g/kg	≤ 0.025 (适用于添加苋菜红的果味饮料的产品检测)	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤ 0.025 (适用于添加亮蓝的果味饮料产品的检测)	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0 (适用于添加β-胡萝卜素的产品检测)	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03 (适用于添加乙二胺四乙酸二钠的产品检测)	GB 5009.278
日落黄, g/kg	≤ 0.05 (适用于添加日落黄的产品检测)	GB 5009.35

柠檬黄, g/kg	≤	0.05 (适用于添加柠檬黄的产品检测)	GB 5009.35
胭脂红, g/kg	≤	0.05 (适用于添加胭脂红的果味饮料的产品检测)	GB 5009.35
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤	20 (适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁产品的检测)	GB 5009.185
注: 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)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 ≤	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: *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 其它要求

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

出厂检验项目包括: 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。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（经过滤、反渗透）为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、食用葡萄糖、浓缩果汁（浆）【乌梅浓缩汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、青柠浓缩汁、浓缩桃汁（浆）、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁（浆）、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁（浆）、浓缩葡萄汁中的一种或几种】、食用盐、乳清蛋白粉、脱脂乳粉中的几种，添加柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、d1-酒石酸、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、卡拉胶、刺槐豆胶、海藻酸丙二醇酯、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、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（含苯丙氨酸）】、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（乌梅香精、山楂香精、青柠香精、白柠檬香精、水蜜桃香精、草莓香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、橙香精、菠萝香精中的一种或几种）、亮蓝（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、日落黄、柠檬黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、β-胡萝卜素中的几种，经调配、过滤、均质或不均质、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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》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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101的规定。

河南汇多滋饮品股份有限公司

QB