



411966S-2021



济源市能力源生物饮品有限公司企业标准

Q/JNSY 0003S-2021

风味饮料

2021-08-20 发布

2021-08-20 实施

济源市能力源生物饮品有限公司 发布

前 言

本标准由济源市能力源生物饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝志明。

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、反渗透）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、蜂蜜、浓缩果汁（西柚浓缩汁、血橙浓缩汁、苹果浓缩汁、百香果浓缩汁中的一种或几种）中的几种，辅以甜米酒（水、糯米、白砂糖、酒曲）、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、菊花（怀菊花）、食用盐、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、诱惑红、柠檬黄、日落黄、食品用香精（西柚味香精、橙味香精、桂花味香精、玫瑰味香精、苹果味香精、百香果味香精、茉莉花味香精、菊花味香精、蜂蜜味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的风味饮料。

按照原料配方不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 甜米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品的公告》(2010年第3号)的规定。
- 2.1.7 桂花、茉莉花、菊花（怀菊花）应无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.19 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.20 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 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	均匀透明液体	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、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
可溶性固形物，%	≥ 0.1	GB/T 10786
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
乙醇含量 ^c ，%	≤ 0.5	GB 5009.225

注：a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；

b 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检测；

c 仅适用于添加甜米酒的产品检测；

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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
*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 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 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、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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、蜂蜜、浓缩果汁（西柚浓缩汁、血橙浓缩汁、苹果浓缩汁、百香果浓缩汁中的一种或几种）中的几种，辅以甜米酒（水、糯米、白砂糖、酒曲）、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、菊花（怀菊花）、食用盐、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、诱惑红、柠檬黄、日落黄、食品用香精（西柚味香精、橙味香精、桂花味香精、玫瑰味香精、苹果味香精、百香果味香精、茉莉花味香精、菊花味香精、蜂蜜味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、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》的规定，参照 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。

济源市能力源生物饮品有限公司