



411991S-2021



河南宝润饮用水有限公司企业标准

Q/HBY 0001S-2021

---

# 风味饮料

2021-08-25 发布

2021-08-25 实施

---

河南宝润饮用水有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南宝润饮用水有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯广荣、刘强。

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、反渗透处理）为主要原料，加入白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁中的一种或几种）、红枣浓浆中的一种或几种，添加食用盐、蜂蜜、柠檬酸、维生素 C、椰果粒、茶粉（乌龙茶、红茶、绿茶、白茶、黑茶中的一种或多种）、柠檬酸钠、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、碳酸氢钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、食用色素〔β-胡萝卜素、焦糖色（仅限于果味饮料）、柠檬黄、亮蓝（仅限于果味饮料）、胭脂红（仅限于果味饮料）、苋菜红（仅限于果味饮料）、诱惑红、日落黄中的一种或几种〕、食品用香精（柠檬味香精、红枣味香精、桃味香精、冰凉味香精、竹叶味香精、玫瑰味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、绿茶香精、白茶香精、黑茶香精、蒲公英香精、苹果味香精、香蕉味香精、荔枝味香精、青梅味香精、山楂味香精、酸梅味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、椰汁味香精、杂果味香精、卡曼橘味香精、树莓味香精、草莓味香精、芦荟味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经预调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料。其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

按照原辅料不同分为不同产品：风味饮料（玫瑰味饮料、竹叶味饮料、苏打味饮料、蒲公英味饮料、红枣味饮料、芦荟味饮料）、果味饮料（柠檬味饮料、桃味饮料、苹果味饮料、香蕉味饮料、荔枝味饮料、青梅味饮料、山楂味饮料、酸梅味饮料、蓝莓味饮料、菠萝味饮料、椰汁味饮料、杂果味饮料、卡曼橘味饮料、树莓味饮料、草莓味饮料）、茶味饮料（乌龙茶味饮料、红茶味饮料、绿茶味饮料、白茶味饮料、黑茶味饮料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 椰果粒应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

- 2.1.7 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.8 维生素 C 应符合 GB 14754 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.36 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.37 红枣浓浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.38 食品用香精（柠檬味香精、红枣味香精、桃味香精、冰凉味香精、竹叶味香精、玫瑰味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、绿茶香精、白茶香精、黑茶香精、蒲公英香精、苹果味香精、香

蕉味香精、荔枝味香精、青梅味香精、酸梅味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、椰汁味香精、杂果味香精、卡曼橘味香精、树莓味香精、草莓味香精、芦荟味香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.39 茶粉(乌龙茶、红茶、绿茶、白茶、黑茶)应符合 NY/T 2672 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	均匀一致的液体	随机从样品中取出 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
色 泽	原料物质应有的颜色	
气、滋味	原料物质应有的气、滋味, 酸甜适口、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质, 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), %	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值	3.5~7.8	GB 5009.237
总酸(以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB 12456
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾(AK 糖) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或

			SN/T 1743
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	(仅限于果味饮料使用) 0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	(仅限于果味饮料使用) 0.02	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	(仅限于果味饮料使用) 0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
溴酸盐 <sup>b</sup> , mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注: 1、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检测;</p> <p>2、b 仅限于使用臭氧杀菌的产品检测。</p> <p>3、c 展青霉素仅适合于添加苹果汁、山楂汁的产品检测。</p> <p>4、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>5、同一功能的食品添加剂(防腐剂、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。</p>			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

## 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为主要原料，加入白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁中的一种或几种）、红枣浓浆中的一种或几种，添加食用盐、蜂蜜、柠檬酸、维生素 C、椰果粒、茶粉（乌龙茶、红茶、绿茶、白茶、黑茶中的一种或多种）、柠檬酸钠、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、碳酸氢钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、食用色素〔β-胡萝卜素、焦糖色（仅限于果味饮料）、柠檬黄、亮蓝（仅限于果味饮料）、胭脂红（仅限于果味饮料）、苋菜红（仅限于果味饮料）、诱惑红、日落黄中的一种或几种〕、食品用香精（柠檬味香精、红枣味香精、桃味香精、冰凉味香精、竹叶味香精、玫瑰味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、绿茶香精、白茶香精、黑茶香精、蒲公英香精、苹果味香精、香蕉味香精、荔枝味香精、青梅味香精、山楂味香精、酸梅味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、椰汁味香精、杂果味香精、卡曼橘味香精、树莓味香精、草莓味香精、芦荟味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经预调配、高温杀菌或臭氧杀菌、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 7101《食品安全国家标准 饮料》制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 C 的作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。