



412111S-2021



济源市能力源生物饮品有限公司企业标准

Q/JNSY 0004S-2021

风味饮料

2021-09-07 发布

2021-09-07 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。

本标准由济源市能力源生物饮品有限公司和济源市质量技术监督检验测试中心共同起草。

本标准主要起草人：王东升、郝志明、陈会涛。

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、脱脂乳粉、全脂乳粉、魔芋粉、蜂蜜、浓缩果汁（西柚浓缩汁、血橙浓缩汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩杨梅汁、浓缩柑橘汁、浓缩柠檬汁中的一种或几种）、茶浓缩液（乌龙茶浓缩液、红茶浓缩液、绿茶浓缩液）、茉莉花浓缩液、椰纤果、柠檬原浆、椰浆、重瓣红玫瑰（水煮、提取）中的一种或几种，辅以食用盐、食品添加剂【卡拉胶、结冷胶、黄原胶、琼脂、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、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、乳酸链球菌素中的几种】、食品用香精（乳味香精、椰汁味香精、蜜桃味香精、乌龙味香精、乌龙茶味香精、橙味香精、苹果味香精、西柚味香精、茉莉花味香精、杨梅味香精、柑橘味香精中的一种或几种），经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的风味饮料。

按照原辅料配方不同可分为：茶味饮料、果味饮料、乳味饮料、茉莉花风味饮料、玫瑰花风味饮料。

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 脱脂乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 浓缩果汁、茶浓缩液、茉莉花浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.9 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 氯化钾应符合 GB 25585 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 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.27 柠檬原浆、椰浆应符合 GB/T 31121 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 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：a 仅适用于添加浓缩苹果汁产品的检测。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（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; *该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 和新食品原料应符合国家相关公告的规定。

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、脱脂乳粉、全脂乳粉、魔芋粉、蜂蜜、浓缩果汁（西柚浓缩汁、血橙浓缩汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩杨梅汁、浓缩柑橘汁、浓缩柠檬汁中的一种或几种）、茶浓缩液（乌龙茶浓缩液、红茶浓缩液、绿茶浓缩液）、茉莉花浓缩液、椰纤果、柠檬原浆、椰浆、重瓣红玫瑰（水煮、提取）中的一种或几种，辅以食用盐、食品添加剂【卡拉胶、结冷胶、黄原胶、琼脂、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、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、乳酸链球菌素中的几种】、食品用香精（乳味香精、椰汁味香精、蜜桃味香精、乌龙味香精、乌龙茶味香精、橙味香精、苹果味香精、西柚味香精、茉莉花味香精、杨梅味香精、柑橘味香精中的一种或几种），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