



410156S-2022



## 焦作市泓铭饮品有限公司企业标准

Q/JHM 0001S-2022

# 风味饮料

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

焦作市泓铭饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市泓铭饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邱美丽。

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、二级反渗透）为原料，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩枇杷汁、浓缩椰子汁、浓缩荔枝汁、浓缩雪梨汁、浓缩桃汁、浓缩沙棘汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁中的一种或几种）、果葡糖浆、食用葡萄糖、碳酸氢钠中的一种或几种，加入食用盐、木糖醇、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、山梨酸钾、葡萄糖酸锌、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、维生素C、烟酰胺、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅适用于果味饮料）、苋菜红（仅适用于果味饮料）、亮蓝、诱惑红、焦糖色（仅适用于果味饮料）、杨桃香精、柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、哈密瓜香精、山楂香精、枇杷香精、椰子香精、荔枝香精、苹果香精、蜜柚香精、雪梨香精、桃香精、蜜桃香精、沙棘香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、雪碧香精、甜芒果香精、提子香精、红牛香精、苏打香精中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料，其中果味饮料果汁含量不低于2.5%。

根据添加原料不同分为以下几种：原味葡萄糖风味饮料、青柠味葡萄糖风味饮料、蜜桃味葡萄糖风味饮料、芒果果味饮料、哈密瓜果味饮料、山楂果味饮料、枇杷果味饮料、椰子果味饮料、荔枝果味饮料、柠檬果味饮料、苹果果味饮料、雪梨果味饮料、桃果味饮料、沙棘果味饮料、红枣果味饮料、葡萄果味饮料、蓝莓果味饮料、原味风味饮料、青柠味风味饮料、蜜桃味风味饮料、橙味风味饮料、维生素强化风味饮料、可乐味饮料、无气苏打风味饮料。

## 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 浓缩果汁应符合 GB 17325 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.6木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.16山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.18乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.19碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.21维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.23维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.24柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.27苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.28亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.29诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.30焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31杨桃香精、柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、哈密瓜香精、山楂香精、枇杷香精、椰子香精、荔枝香精、苹果香精、蜜柚香精、雪梨香精、桃香精、蜜桃香精、沙棘香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、雪碧香精、甜芒果香精、提子香精、红牛香精、苏打香精应符合 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，将本品倒入一洁净

色 泽	具有产品应有的色泽	烧杯中, 自然光下用肉眼观察色状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味, 微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许少量原料物质沉淀	

## 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), %	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB 12456
pH 值	2.5~5.0	GB/T 5750.10 或 GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	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
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
展青霉素, μg/kg (适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品)	≤ 20	GB 5009.185
锌 <sup>b</sup> , mg/kg	3~20	GB 5009.14
牛磺酸 <sup>b</sup> , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
维生素 C <sup>b</sup> , mg/kg	250~500	GB 5009.86
烟酸 <sup>b</sup> , mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154

<sup>a</sup>仅适用于添加该食品添加剂的产品;

<sup>b</sup>仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品;

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 <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	≤	15			GB 4789. 15
酵母*, CFU/mL	≤	15			GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。

\*霉菌、酵母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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、净含量及允许短缺量、pH 值、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。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、二级反渗透）为原料，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩枇杷汁、浓缩椰子汁、浓缩荔枝汁、浓缩雪梨汁、浓缩桃汁、浓缩沙棘汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁中的一种或几种）、果葡糖浆、食用葡萄糖、碳酸氢钠中的一种或几种，加入食用盐、木糖醇、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、山梨酸钾、葡萄糖酸锌、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、维生素C、烟酰胺、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅适用于果味饮料）、苋菜红（仅适用于果味饮料）、亮蓝、诱惑红、焦糖色（仅适用于果味饮料）、杨桃香精、柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、哈密瓜香精、山楂香精、枇杷香精、椰子香精、荔枝香精、苹果香精、蜜柚香精、雪梨香精、桃香精、蜜桃香精、沙棘香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、雪碧香精、甜芒果香精、提子香精、红牛香精、苏打香精中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料，其中果味饮料果汁含量不低于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》制定本企业标准，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。

焦作市泓铭饮品有限公司