



410189S-2022



河南中象饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0009S-2022

风味饮料

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

河南中象饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南中象饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王凤霞。

本标准自发布之日起替代 Q/HZY 0009S-2019 （备案号 412060S-2019）。

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，加入浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩蜜桃汁、浓缩金桔汁、浓缩枇杷汁、浓缩青瓜汁、浓缩石榴汁中的一种或几种）、碳酸氢钠，添加柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、食用香精（柠檬香精、青柠香精、西柚香精、日向夏橘香精、玫瑰香精、青苹果香精、荔枝香精、薄荷香精、茉莉香精、干姜香精、白葡萄香精、蜜桃香精、白桃香精、金桔香精、枇杷香精、青瓜香精、西瓜香精、竹叶香精、仙人掌香精、百里香香精、鼠尾草香精、柠檬草香精、接骨木花香精、樱花香精、咖啡香精、绿茶香精、乌龙茶香精、石榴香精、洋甘菊香精、香蜂草香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

根据添加原辅料和风味的不同分为不同产品：薄荷风味饮料、茉莉风味饮料、苏打风味饮料、干姜风味饮料、竹叶风味饮料、仙人掌风味饮料、鼠尾草风味饮料、柠檬草风味饮料、樱花风味饮料、咖啡风味饮料、绿茶风味饮料、乌龙茶风味饮料、洋甘菊风味饮料、香蜂草风味饮料、果味饮料（柠檬味饮料、青柠味饮料、西柚味饮料、日向夏橘味饮料、青苹果味饮料、荔枝味饮料、葡萄味饮料、蜜桃味饮料、金桔味饮料、枇杷味饮料、青瓜味饮料、西瓜味饮料、石榴味饮料）、苏打果味饮料（苏打柠檬味饮料、苏打青柠味饮料、苏打西柚味饮料、苏打苹果味饮料、苏打荔枝味饮料、苏打葡萄味饮料、苏打蜜桃味饮料、苏打金桔味饮料、苏打枇杷味饮料、苏打青瓜味饮料、苏打西瓜味饮料、苏打石榴味饮料）。

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 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.8 食用香精（柠檬香精、青柠香精、西柚香精、日向夏橘香精、玫瑰香精、青苹果香精、荔枝香精、薄荷香精、茉莉香精、干姜香精、白葡萄香精、蜜桃香精、白桃香精、金桔香精、枇杷香精、

青瓜香精、西瓜香精、竹叶香精、仙人掌香精、百里香香精、鼠尾草香精、柠檬草香精、接骨木花香精、樱花香精、咖啡香精、绿茶香精、乌龙茶香精、石榴香精、洋甘菊香精、香蜂草香精) 应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.11 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.12 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。

2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.15 浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩蜜桃汁、浓缩金桔汁、浓缩枇杷汁、浓缩青瓜汁、浓缩石榴汁)应符合 GB 17325 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	
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	随机从样品中取出 1 件, 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

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
pH 值	5.5~8.5	GB 5009.237
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾(AK 糖) ^a , 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) ^a , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
对羟基苯甲酸酯类(以对羟基苯甲酸计) ^a , g/kg	≤ 0.20(仅限于果味饮料)	GB 5009.31

锌 ^b (以 Zn 计), mg/kg	3~20	GB 5009.14
溴酸盐 ^c , $\mu\text{g/L}$	\leq 10	GB/T 5750.10
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
a 仅适用于使用该食品添加剂的产品;		
b 仅适用于锌强化风味水饮料;		
c 仅适用于臭氧杀菌工艺制成的产品;		
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	\leq	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	\leq	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

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。

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，加入浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩蜜桃汁、浓缩金桔汁、浓缩枇杷汁、浓缩青瓜汁、浓缩石榴汁中的一种或几种）、碳酸氢钠，添加柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、食用香精（柠檬香精、青柠香精、西柚香精、日向夏橘香精、玫瑰香精、青苹果香精、荔枝香精、薄荷香精、茉莉香精、干姜香精、白葡萄香精、蜜桃香精、白桃香精、金桔香精、枇杷香精、青瓜香精、西瓜香精、竹叶香精、仙人掌香精、百里香香精、鼠尾草香精、柠檬草香精、接骨木花香精、樱花香精、咖啡香精、绿茶香精、乌龙茶香精、石榴香精、洋甘菊香精、香蜂草香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

河南中象饮品有限公司