



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	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
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
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 ，μg/L	≤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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	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