



413437S-2022



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0068S-2022

# 风味饮料

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

辉县市中富饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由辉县市中富饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张兆晨、张长录、康永洲。

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。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入 N-乙酰神经氨酸、赤藓糖醇、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩芭乐汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁、浓缩橙汁、浓缩樱桃汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁中的一种或几种）、速溶粉【红树莓（覆盆子）粉、接骨木莓粉、重瓣红玫瑰花粉、针叶樱桃粉、桑叶提取物、淡竹叶粉、速溶茉莉花粉、速溶槐花粉、速溶桂花粉、石榴粉、甜樱桃粉、桑葚粉、梨果仙人掌粉、血橙粉、百香果粉、水蜜桃粉、山竹粉中的一种或几种】、速溶茶粉（速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶普洱茶粉、速溶白茶粉中的一种或几种）、库拉索芦荟凝胶中的一种或几种，添加三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、二甲基二碳酸盐（维果灵）、食用香精【香蜂草味香精、芭乐味香精、柠檬味香精、橙花味香精、石榴味香精、洋甘菊味香精、樱桃味香精、桂花味香精、橙味香精、梨味香精、栀子花味香精、玫瑰花味香精、槐花味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、树莓（覆盆子）味香精、青柚味香精、绿茶味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，其中含 N-乙酰神经氨酸的风味饮料中 N-乙酰神经氨酸的添加量 $\geq 20\text{mg/L}$ 。

根据添加原料不同可分为香蜂草芭乐味风味饮料（含 N-乙酰神经氨酸）、香蜂草柠檬味风味饮料（含 N-乙酰神经氨酸）、橙花石榴味风味饮料（含 N-乙酰神经氨酸）、洋甘菊甜橙味风味饮料（含 N-乙酰神经氨酸）、橙花樱桃味风味饮料（含 N-乙酰神经氨酸）、桂花香梨味风味饮料（含 N-乙酰神经氨酸）、栀子芭乐味风味饮料（含 N-乙酰神经氨酸）、玫瑰樱桃味风味饮料（含 N-乙酰神经氨酸）、槐花葡萄味风味饮料（含 N-乙酰神经氨酸）、栀子香梨味风味饮料（含 N-乙酰神经氨酸）、橙花蜜桃味风味饮料（含 N-乙酰神经氨酸）、覆盆子玫瑰味风味饮料（含 N-乙酰神经氨酸）、葡萄茉莉味饮料、蜜桃茉莉味饮料、青柚绿茶味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浓缩芭乐汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁、浓缩橙汁、浓缩樱桃汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.9 二甲基二碳酸盐（维果灵）应符合 GB 1886.68 的规定。

2.1.10 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.11 速溶粉【红树莓（覆盆子）粉、接骨木莓粉、重瓣红玫瑰花粉、针叶樱桃粉、桑叶提取物、淡竹叶粉、速溶茉莉花粉、速溶槐花粉、速溶桂花粉、石榴粉、甜樱桃粉、桑葚粉、梨果仙人掌粉、血橙粉、百香果粉、水蜜桃粉、山竹粉】应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.12 速溶茶粉（速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶普洱茶粉、速溶白茶粉）应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.13 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。

2.1.14 N-乙酰神经氨酸应符合国家卫生计生委关于乳木果油等 10 中新食品原料的公告（2017 年第 7 号）中的规定。

2.1.15 食用香精【香蜂草味香精、芭乐味香精、柠檬味香精、橙花味香精、石榴味香精、洋甘菊味香精、樱桃味香精、桂花味香精、橙味香精、梨味香精、栀子花味香精、玫瑰花味香精、槐花味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、树莓（覆盆子）味香精、青柚味香精、绿茶味香精】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  | 均匀状液体                          | 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  | 透明                             |                                                              |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气、滋味，滋味柔和；<br>酸甜可口，无异味。 |                                                              |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质，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        |
|----------------------------|---------|-------------|
| 总酸（以无水柠檬酸计），g/100mL $\geq$ | 0.01    | GB 12456    |
| pH 值                       | 2.5-6.0 | GB/T 5750.4 |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$     | 0.30    | GB 5009.12  |
| 三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg $\leq$      | 0.25    | GB 22255    |

|                                                                 |   |     |            |
|-----------------------------------------------------------------|---|-----|------------|
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg                                                | ≤ | 0.5 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg                                                | ≤ | 1.0 | GB 5008.28 |
| 注：同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 中的规定的最大的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                                                                       | ≤                     | 10 |                 |                 | GB 4789.15        |
| *酵母, CFU/mL                                                                       | ≤                     | 10 |                 |                 | GB 4789.15        |
| 沙门氏菌, /25mL                                                                       | 5                     | 0  | 0               | —               | GB 4789.4         |
| 注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;                                     |                       |    |                 |                 |                   |
| 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品件数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 |                       |    |                 |                 |                   |
| *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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 新食品原料的使用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、总酸、pH 值、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

风味饮料是以水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入 N-乙酰神经氨酸、赤藓糖醇、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩芭乐汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁、浓缩橙汁、浓缩樱桃汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁中的一种或几种）、速溶粉【红树莓（覆盆子）粉、接骨木莓粉、重瓣红玫瑰花粉、针叶樱桃粉、桑叶提取物、淡竹叶粉、速溶茉莉花粉、速溶槐花粉、速溶桂花粉、石榴粉、甜樱桃粉、桑葚粉、梨果仙人掌粉、血橙粉、百香果粉、水蜜桃粉、山竹粉中的一种或几种】、速溶茶粉（速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶普洱茶粉、速溶白茶粉中的一种或几种）、库拉索芦荟凝胶中的一种或几种，添加三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、二甲基二碳酸盐（维果灵）、食用香精【香蜂草味香精、芭乐味香精、柠檬味香精、橙花味香精、石榴味香精、洋甘菊味香精、樱桃味香精、桂花味香精、橙味香精、梨味香精、栀子花味香精、玫瑰花味香精、槐花味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、树莓（覆盆子）味香精、青柚味香精、绿茶味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，其中含 N-乙酰神经氨酸的风味饮料中 N-乙酰神经氨酸的添加量 $\geq 20\text{mg/L}$ 。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/T 10789《饮料通则》、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。

注：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。

辉县市富中富饮品有限公司