



413438S-2022



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0072S-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，加入果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩柚子汁、浓缩白桃汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁中的一种或几种）中一种或几种，添加赤藓糖醇、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸镁、氯化钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐（海盐）、维生素 C、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（青柠味香精、青提味香精、白葡萄味香精、阳光玫瑰葡萄味香精、西柚味香精、白桃味香精、乳酸菌味香精、荔枝味香精、玫瑰蜜瓜味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、西瓜味香精、白草莓味香精、乳化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。

按照添加原料不同可分为青柠味饮料、青提味饮料、白葡萄味饮料、阳光玫瑰葡萄味饮料、西柚味饮料、白桃味饮料、乳酸菌味饮料、海盐荔枝味饮料、玫瑰蜜瓜味饮料、海盐菠萝味饮料、西瓜味饮料、白草莓味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

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

2.1.4 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.9 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.12 食用盐（海盐）应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.14 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.15 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩柚子汁、浓缩白桃汁、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.16 食品用香精（青柠味香精、青提味香精、白葡萄味香精、阳光玫瑰葡萄味香精、西柚味香精、白桃味香精、乳酸菌味香精、荔枝味香精、哈密瓜味香精、玫瑰蜜瓜味香精、菠萝味香精、西瓜味香精、

白草莓味香精、乳化香精）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
色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一无色透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察状态、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，检查其有无异物
气、滋味	具有本品应有的气、滋味； 酸甜可口，无异味，无异臭	
状 态	无正常视力可见的外来杂质，均匀状液体饮料， 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	2.5~5.5	GB/T 5750.4
铅（以Pb计）， mg/kg $\leq$	0.3	GB 5009.12
^b 三氯蔗糖（蔗糖素）， g/kg $\leq$	0.25	GB 22255
^b 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg $\leq$	1.0	GB 5008.28
^a 镁， mg/kg	30~60	GB 5009.241
^a 锌， mg/kg	3~20	GB 5009.14
展青霉素 ^c ， μ g/kg $\leq$	20	GB 5009.185
注： ^a 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。 ^b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 ^c 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。 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 ^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
注: a 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; 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

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，加入果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩柚子汁、浓缩白桃汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁中的一种或几种）中一种或几种，添加赤藓糖醇、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸镁、氯化钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐（海盐）、维生素 C、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（青柠味香精、青提味香精、白葡萄味香精、阳光玫瑰葡萄味香精、西柚味香精、白桃味香精、乳酸菌味香精、荔枝味香精、玫瑰密瓜味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、西瓜味香精、白草莓味香精、乳化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。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

注：本标准中维生素C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

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。

辉县市中富饮品有限公司