



410617S-2022



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0020S-2022

风味饮料

2022-03-17 发布

2022-03-17 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。

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖为主要原料，添加脱脂奶粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、乳酸菌饮料原液（水、白砂糖、脱脂奶粉、果胶、可溶性大豆多糖、德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种）、可溶性大豆多糖、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩石榴汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁中的一种或几种）、山梨酸钾、二甲基二碳酸盐（维果灵）、食用香精（酸奶味香精、柠檬味香精、白草莓味香精、白桃味香精、石榴味香精、香草味香精、冰淇淋味香精、香橙味香精、蓝莓味香精、红西柚味香精中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。

根据添加原料不同可分为原味乳酸菌风味饮料、柠檬味乳酸菌风味饮料、白草莓味乳酸菌风味饮料、白桃味乳酸菌风味饮料、石榴味乳酸菌风味饮料、香草味乳酸菌风味饮料、冰淇淋味乳酸菌风味饮料、香橙味乳酸菌风味饮料、蓝莓味乳酸菌风味饮料、红西柚味乳酸菌风味饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.6 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.7 乳酸菌饮料原液应符合 GB/T 21732 的规定。

2.1.8 大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。

2.1.9 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩石榴汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁）应符合 GB 17325 规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 二甲基二碳酸盐（维果灵）应符合 GB 1886.68 的规定。

2.1.15 食用香精（酸奶味香精、柠檬味香精、白草莓味香精、白桃味香精、石榴味香精、香草味香精、冰淇淋味香精、香橙味香精、蓝莓味香精、红西柚味香精）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	无色至乳白色	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，滋味柔和； 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	0.05~1.5	GB 12456
pH 值	2.5~6.0	GB/T 5750.4
铅(以 Pb 计)，mg/kg ≤	0.30	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计)，g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
注：a：仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。		
同一功能的食品添加剂(抗氧化剂)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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
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。

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

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖为主要原料，添加脱脂奶粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、乳酸菌饮料原液（水、白砂糖、脱脂奶粉、果胶、可溶性大豆多糖、德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种）、可溶性大豆多糖、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩石榴汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁中的一种或几种）、山梨酸钾、二甲基二碳酸盐（维果灵）、食用香精（酸奶味香精、柠檬味香精、白草莓味香精、白桃味香精、石榴味香精、香草味香精、冰淇淋味香精、香橙味香精、蓝莓味香精、红西柚味香精中的一种或几种）中的一种或几种为原料，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，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。

辉县市中富饮品有限公司

QB