



410779S-2022



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0033S-2022

风味饮料

2022-03-31 发布

2022-03-31 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）为主要原料，添加赤藓糖醇、浓缩果汁（浓缩芭乐汁、浓缩白桃汁、浓缩梨汁、浓缩柚子汁、浓缩金橘汁、浓缩青柠汁、浓缩酸角汁、浓缩樱桃汁、浓缩刺梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩芒果汁、浓缩榴莲汁、浓缩柠檬汁、浓缩丑橘汁中的一种或几种）、姜汁、速溶粉（梨果仙人掌粉、刺梨粉、速溶丑橘粉、丑梨粉中的一种或几种）、速溶乌龙茶粉、速溶茉莉花茶粉、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、聚葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、山梨酸钾、维果灵（二甲基二碳酸盐）、食用香精（芭乐味香精、茉莉味香精、白桃味香精、花椒味香精、丑梨味香精、青柚味香精、金橘味香精、青柠味香精、鸭屎香味香精、酸角味香精、百香果味香精、梨果仙人掌味香精、樱桃味香精、刺梨味香精、枇杷味香精、榴莲味香精、芒果味香精、姜味香精、柠檬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。

根据添加的原料不同可分为芭乐茉莉味饮料、白桃花椒味饮料、丑梨青柚味饮料、丑梨金橘味饮料、青柠鸭屎香味饮料、酸角百香果味饮料、梨果仙人掌味饮料、樱桃刺梨味饮料、丑橘枇杷味饮料、榴莲芒果味饮料、姜柠檬味饮料。

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 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 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 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

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

2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.13 浓缩果汁（浓缩芭乐汁、浓缩白桃汁、浓缩梨汁、浓缩柚子汁、浓缩金橘汁、浓缩青柠汁、浓缩酸角汁、浓缩樱桃汁、浓缩刺梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩芒果汁、浓缩榴莲汁、浓缩柠檬汁、浓缩丑橘汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.14 速溶粉（梨果仙人掌粉、刺梨粉、速溶丑橘粉、丑梨粉）应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.15 速溶乌龙茶粉、速溶茉莉花茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.16 食用香精（芭乐味香精、茉莉味香精、白桃味香精、花椒味香精、丑梨味香精、青柚味香精、金橘味香精、青柠味香精、鸭屎香味香精、酸角味香精、百香果味香精、梨果仙人掌味香精、樱桃味香精、刺梨味香精、枇杷味香精、榴莲味香精、芒果味香精、姜味香精、柠檬味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 姜汁应符合 GB/T 31121 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-淡黄色	
气、滋味	具有相应的气、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	0.01~1.0	GB 12456
pH 值	2.5~5.5	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.30	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a （蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注：a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验；
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	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。					

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）为主要原料，添加赤藓糖醇、浓缩果汁（浓缩芭乐汁、浓缩白桃汁、浓缩梨汁、浓缩柚子汁、浓缩金橘汁、浓缩青柠汁、浓缩酸角汁、浓缩樱桃汁、浓缩刺梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩芒果汁、浓缩榴莲汁、浓缩柠檬汁、浓缩丑橘汁中的一种或几种）、姜汁、速溶粉（梨果仙人掌粉、刺梨粉、速溶丑橘粉、丑梨粉中的一种或几种）、速溶乌龙茶粉、速溶茉莉花茶粉、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、聚葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、山梨酸钾、维果灵（二甲基二碳酸盐）、食用香精（芭乐味香精、茉莉味香精、白桃味香精、花椒味香精、丑梨味香精、青柚味香精、金橘味香精、青柠味香精、鸭屎香味香精、酸角味香精、百香果味香精、梨果仙人掌味香精、樱桃味香精、刺梨味香精、枇杷味香精、榴莲味香精、芒果味香精、姜味香精、柠檬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。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。

辉县市富中富饮品有限公司