



410778S-2022



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0062S-2022

风味饮料

2022-03-31 发布

2022-03-31 实施

辉县市优珍饮品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯宗伟、刘怀松、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，添加果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩车厘子汁、浓缩乌梅汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红橘子汁、浓缩梨汁、浓缩酸梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩青柠汁、浓缩荔枝汁、浓缩红枣汁中的一种或几种）、油柑汁（余甘子汁）、速溶粉（速溶桂花粉、枸杞粉、陈皮粉、接骨木莓粉中的一种或几种）、速溶黑茶粉、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、抗坏血酸（维生素 C）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、焦糖色（仅限果味饮料使用）、食用香精（黑茶味香精、车厘子味香精、乌梅味香精、青柚味香精、油柑味香精、百香果味香精、蓝莓味香精、红橘味香精、桂花味香精、雪梨味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、红枣味香精、枸杞味香精、陈皮味香精、山楂味香精、接骨木莓味香精、青柠味香精、荔枝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，其中果味饮料中果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据添加原料不同可分为黑茶车厘子味饮料、黑茶乌梅味饮料、黑茶青柚味饮料、黑茶油柑味饮料、黑茶百香果味饮料、黑茶蓝莓味饮料、黑茶红橘味饮料、黑茶桂花雪梨味饮料、黑茶桂花酸梅味饮料、黑茶桂花菠萝味饮料、黑茶红枣枸杞味饮料、黑茶陈皮山楂味饮料、黑茶接骨木莓青柠味饮料、黑茶接骨木莓荔枝味饮料。

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 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 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.10 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.12 浓缩果汁（浓缩车厘子汁、浓缩乌梅汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红橘子汁、浓缩梨汁、浓缩酸梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩青柠汁、浓缩荔枝汁、浓缩红枣汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.13 速溶黑茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.14 速溶粉（速溶桂花粉、枸杞粉、陈皮粉、接骨木莓粉）应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.15 食用香精（黑茶味香精、车厘子味香精、乌梅味香精、青柚味香精、油柑味香精、百香果味香精、蓝莓味香精、红橘味香精、桂花味香精、雪梨味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、红枣味香精、枸杞味香精、陈皮味香精、山楂味香精、接骨木莓味香精、青柠味香精、荔枝味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 油柑汁应符合 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	浅褐色至黑褐色	
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
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验； b 仅适用于添加浓缩山楂汁的产品检验。		

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，添加果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩车厘子汁、浓缩乌梅汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红橘子汁、浓缩梨汁、浓缩酸梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩青柠汁、浓缩荔枝汁、浓缩红枣汁中的一种或几种）、油柑汁（余甘子汁）、速溶粉（速溶桂花粉、枸杞粉、陈皮粉、接骨木莓粉中的一种或几种）、速溶黑茶粉、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、抗坏血酸（维生素 C）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、焦糖色（仅限果味饮料使用）、食用香精（黑茶味香精、车厘子味香精、乌梅味香精、青柚味香精、油柑味香精、百香果味香精、蓝莓味香精、红橘味香精、桂花味香精、雪梨味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、红枣味香精、枸杞味香精、陈皮味香精、山楂味香精、接骨木莓味香精、青柠味香精、荔枝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，其中果味饮料中果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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。

本标准中维生素 C 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。

辉县市优珍饮品有限公司

QB