



410822S-2022



河南广耕坊食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2022

风味饮料

2022-04-07 发布

2022-04-07 实施

河南广耕坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南广耕坊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹国胜。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩汁（浓缩芒果汁、浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁、浓缩椰子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩核桃汁、浓缩花生汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、浓缩柑橘汁、浓缩青梅汁、浓缩杨梅汁中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、蜂蜜、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、二氧化钛（饮料浑浊剂）、甘油、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、亮蓝（仅限果味饮料）、食用香精（芒果味香精、山楂味香精、椰子味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、枸杞味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、橙味香精、核桃味香精、花生味香精、葡萄味香精、西柚味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、苹果味香精、柑橘味香精、青梅味香精、杨梅味香精、椰子味香精、酸梅味香精、乌梅味香精、豆浆味香精、豆奶味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、灌装、灭菌、包装而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

按照原辅料不同分为不同产品。

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 浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩椰子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩柑橘汁、浓缩乌梅汁、浓缩青梅汁、浓缩杨梅汁、浓缩椰子汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.3 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.17 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.26 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.28 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 浓缩核桃汁、浓缩花生汁应符合 GB 19300 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	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、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
-----	-----	------

可溶性固形物 (20℃, 折光计法), % \geq	0.1	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg \leq	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg \leq	0.6	GB 5009.263
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg \leq	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg \leq	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	20	GB 5009.185
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg \leq	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b (以日落黄计), g/kg \leq	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^b (以胭脂红计), g/kg \leq	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^b (以诱惑红计), g/kg \leq	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
亮蓝 ^b (以亮蓝计), g/kg \leq	0.025	GB 5009.35
β -胡萝卜素 ^b , g/kg \leq	2.0	GB 5009.83
二氧化钛 ^b , g/L \leq	10	GB 5009.246
三氯蔗糖 ^b , g/kg \leq	0.25	GB 22255
磷酸盐 ^b (以 PO_4^{3-} 计), g/kg \leq	5.0	GB 5009.256
<p>注: a、仅限于原料中添加浓缩山楂汁和浓缩苹果汁产品的检验;</p> <p>b、指标仅适用于添加相应着色剂产品的检验;</p> <p>同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 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。</p>		

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 \leq	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL \leq	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注：*该项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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩汁（浓缩芒果汁、浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁、浓缩椰子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩核桃汁、浓缩花生汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、浓缩柑橘汁、浓缩青梅汁、浓缩杨梅汁中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、蜂蜜、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、二氧化钛（饮料浑浊剂）、甘油、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、亮蓝（仅限果味饮料）、食用香精（芒果味香精、山楂味香精、椰子味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、枸杞味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、橙味香精、核桃味香精、花生味香精、葡萄味香精、西柚味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、苹果味香精、柑橘味香精、青梅味香精、杨梅味香精、椰子味香精、酸梅味香精、乌梅味香精、豆浆味香精、豆奶味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、灌装、灭菌、包装而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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 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。

河南广耕坊食品有限公司