



411692S-2022



河南鑫合食品有限公司企业标准

Q/HXH 0005S-2022

风味饮料

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

河南鑫合食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫合食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南鑫合食品有限公司。

本标准主要起草人：赵晨光。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXH 0005S-2022（备案号：410118S-2022）。

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。

本标准适用于以纯净水为原料，添加柠檬汁、西柚汁、蓝莓汁、咖啡粉、百香果汁、橙子汁、芒果汁、柚子汁、人参粉（5年及5年以下人工种植的人参，粉碎至粉状）、山楂汁、沙棘汁、枸杞汁、甘蔗汁、苹果汁、燕窝粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种）、茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种）、灰枣粉中的一种或几种，再添加蜂蜜，经配制、混合均匀、包装而成的风味饮料。

根据所用原料不同，可分为：柠檬蜂蜜风味饮料、西柚蜂蜜风味饮料、蓝莓蜂蜜风味饮料、咖啡蜂蜜风味饮料、百香果蜂蜜风味饮料、橙子蜂蜜风味饮料、芒果蜂蜜风味饮料、柚子蜂蜜风味饮料、人参蜂蜜风味饮料、山楂蜂蜜风味饮料、沙棘蜂蜜风味饮料、枸杞蜂蜜风味饮料、甘蔗蜂蜜风味饮料、苹果蜂蜜风味饮料、燕窝蜂蜜风味饮料、茶蜂蜜风味饮料、灰枣蜂蜜风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.2 人参（5年及5年以下人工种植的人参）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.3 柠檬汁、西柚汁、蓝莓汁、百香果汁、橙子汁、芒果汁、柚子汁、山楂汁、沙棘汁、枸杞汁、甘蔗汁、苹果汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 燕窝粉应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.7 灰枣粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.8 茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4068 的规定。

2.1.9 咖啡粉应符合 DBS53/ 021 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置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	
可溶性固形物 ^b (20℃, 折光计法), %	≥	4.0	GB/T 12143
pH 值		2.5~5.5	GB/T 5750.4
果糖和葡萄糖, g/100g	≥	3.0	GB 5009.8
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注 1: a 仅适用于添加苹果汁、山楂汁的产品。			
注 2: b 仅适用于除添加咖啡粉、人参粉 (5 年及 5 年以下人工种植的人参)、燕窝粉、茶粉 (红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶)、茶浓缩液 (红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶) 之外的产品的检测。			
注 3: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
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。					

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 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物[仅适用于除添加咖啡粉、人参粉（5 年及 5 年以下人工种植的人参）、燕窝粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）、茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）之外的产品的检测]、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以纯净水为原料，添加柠檬汁、西柚汁、蓝莓汁、咖啡粉、百香果汁、橙子汁、芒果汁、柚子汁、人参粉（5年及5年以下人工种植的人参，粉碎至粉状）、山楂汁、沙棘汁、枸杞汁、甘蔗汁、苹果汁、燕窝粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种）、茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种）、灰枣粉中的一种或几种，再添加蜂蜜，经配制、混合均匀、包装而成的风味饮料。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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鑫合食品有限公司