



411705S-2022



开封市一见钟情花生饮品有限公司企业标准

Q/KYH 0034S-2022

风味饮料

2022-06-29 发布

2022-06-29 实施

开封市一见钟情花生饮品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市一见钟情花生饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尹建刚、刘富强。

本标准自发布之日起替代 Q/KYH 0034S-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。

本标准适用于以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩枣汁、浓缩酸梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁中的一种或几种）、可可粉、绿茶（水煮、提取）、乳粉、花生酱、核桃酱、大豆（加水磨浆）或大豆蛋白粉、杏仁粉、麦芽（粉碎）、香菇粉、椰纤果（椰果肉）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色（仅限果味饮料）、食用色素【日落黄、柠檬黄、苋菜红（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、靛蓝（仅限果味饮料）中的一种或几种】、食用香精（苹果香精、橙味香精、桃味香精、草莓香精、菠萝香精、芒果香精、山楂香精、葡萄香精、荔枝香精、蓝莓香精、大枣香精、可乐香精、酸梅香精、茶香精、柠檬香精、酸奶香精、咖啡香精、木瓜香精、花生香精、核桃香精、麦芽香精、杏仁香精、牛奶香精、香菇香精中的一种或几种），经调配、UHT瞬时灭菌、灌装、包装而成的风味饮料。

产品按照原料不同分为三大类分别为：**果味饮料**（苹果味饮料、橙味饮料、桃味饮料、草莓味饮料、菠萝味饮料、芒果味饮料、山楂味饮料、葡萄味饮料、荔枝味饮料、蓝莓味饮料、枣味饮料、酸梅汤味饮料、柠檬味饮料）（果汁含量不低于2.5%）；**乳味饮料**（酸牛奶味饮料、苹果奶味饮料、草莓奶味饮料、芒果奶味饮料、橙奶味饮料、咖啡奶味饮料、枣奶味饮料、木瓜奶味饮料、奶茶味饮料、花生牛奶味饮料、核桃牛奶味饮料）；**其它风味饮料**（花生味饮料、核桃味饮料、核桃花生味饮料、豆奶味饮料、麦香味饮料、杏仁味饮料、花生枣味饮料、花生咖啡味饮料、花生香菇味饮料、核桃香菇味饮料、可乐味饮料、茶味饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩枣汁、浓缩酸梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

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

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

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

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.11 食用香精（苹果香精、橙味香精、桃味香精、草莓香精、菠萝香精、芒果香精、山楂香精、葡萄香精、荔枝香精、蓝莓香精、大枣香精、可乐香精、酸梅香精、茶香精、柠檬香精、酸奶香精、咖啡香精、木瓜香精、花生香精、核桃香精、麦芽香精、杏仁香精、牛奶香精、香菇香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.14 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.15 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.17 麦芽应符合《中华人民共和国药典》2020版 一部的规定。

2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.19 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.21 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.22 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.23 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.24 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.25 椰纤果（椰果肉）应符合 NY/T 1522 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 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.30 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.31 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.32 靛蓝应符合 GB 28317 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	均匀汁液	取样品一瓶，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、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	该产品应有的色泽	
气味和滋味	具有水果味、奶香味或其他香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有果肉沉淀	

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	
	果味	乳味	其他风味		
可溶性固形物20℃(按折光计法), %	≥	0.5		GB/T 12143	
蛋白质, g/100g	≥	-	0.1	0.1	GB 5009.5
pH值(20℃)		3.5~6.5	3.5~6.5	5~8	GB/T 5750.4
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.3		GB 5009.12	
环己基氨基磺酸钠 ^f (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65		GB 5009.97	
山梨酸钾 ^f (以山梨酸计), g/kg	≤	0.3		GB 5009.28	
苯甲酸钠 ^f (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.4		GB 5009.28	
乙酰磺胺酸钾 ^f (安赛蜜), g/kg	≤	0.3		GB/T 5009.140	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^f (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6		GB 5009.263	
日落黄 ^f , g/kg	≤	0.1		GB 5009.35或 SN/T 1743	
柠檬黄 ^f , g/kg	≤	0.1		GB 5009.35	
苋菜红 ^f , g/kg	≤	0.05		GB 5009.35	
胭脂红 ^f , g/kg	≤	0.05		GB 5009.35	
靛蓝 ^f , g/kg	≤	0.1		GB 5009.35	
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20		GB 5009.185	
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤	0.05		GB 5009.36	
脲酶试验 ^e		阴性		GB/T 5009.183	
黄曲霉毒素B ₁ ^c , μg/kg	≤	5		GB 5009.22	
锡 ^d (以Sn计), mg/L	≤	150		GB 5009.16	
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤	20		GB 5009.13、 GB 5009.14、 GB 5009.90	

注：a 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的饮料；

b 仅适用于添加杏仁粉的饮料；

c 仅适用于花生酱的饮料；

d 仅适用于金属罐装；

e 仅适用于添加大豆的饮料；

f 仅适用于添加该食品添加剂的饮料；

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)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国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》和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 其它要求

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

出厂检验项目包括: 可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩枣汁、浓缩酸梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁中的一种或几种）、可可粉、绿茶（水煮、提取）、乳粉、花生酱、核桃酱、大豆（加水磨浆）或大豆蛋白粉、杏仁粉、麦芽（粉碎）、香菇粉、椰纤果（椰果肉）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）】、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色（仅限果味饮料）、食用色素【日落黄、柠檬黄、苋菜红（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、靛蓝（仅限果味饮料）中的一种或几种】、食用香精（苹果香精、橙味香精、桃味香精、草莓香精、菠萝香精、芒果香精、山楂香精、葡萄香精、荔枝香精、蓝莓香精、大枣香精、可乐香精、酸梅香精、茶香精、柠檬香精、酸奶香精、咖啡香精、木瓜香精、花生香精、核桃香精、麦芽香精、杏仁香精、牛奶香精、香菇香精中的一种或几种），经调配、UHT瞬时灭菌、灌装、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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

开封市一见钟情花生饮品有限公司

QB