



411993S-2022



河南冰得宝饮品有限公司企业标准

Q/HBY 0003S-2022

# 风味饮料

2022-07-20 发布

2022-07-20 实施

河南冰得宝饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南冰得宝饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南冰得宝饮品有限公司。

本标准主要起草人：王亚欣。

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，以及检验方法、检验规则要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加或不添加浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩梅子汁、芒果原浆、浓缩蓝莓汁】、玉米（粉碎、煮制）、红豆（粉碎、煮制）、绿豆（粉碎、煮制）中的一种或几种，加入白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、果胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、焦糖色（仅限果味饮料）、柠檬黄、日落黄、苋菜红（仅限果味饮料）、诱惑红、亮蓝、叶绿素铜钠盐、食用香精（苹果味香精、雪梨味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、山楂味香精、红枣味香精、酸梅味香精、酸奶味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、玉米味香精、红豆味香精、绿豆味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。其中果味饮料中果汁含量不低于 2.5%。

根据原辅料不同可分为以下类别：苹果味饮料、雪梨味饮料、葡萄味饮料、水蜜桃味饮料、山楂味饮料、红枣味饮料、酸梅味饮料、酸奶味饮料、芒果味饮料、蓝莓味饮料、玉米味饮料、红豆味饮料、绿豆味饮料、乳味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁【浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩梅子汁、芒果原浆、浓缩蓝莓汁】应符合 GB /T 31121 或 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB /T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.29 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。

## 2.2 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 份，将本品倒入烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、微甜可口，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
总酸（以柠檬酸计），%	≥ 0.05	GB 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
甜味剂 <sup>a</sup>	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg ≤	0.3 GB/T 5009.140
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg ≤	0.25 GB 22255
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴），g/kg ≤	0.6 GB 5009.263

	甜), g/kg		
	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
着色剂 <sup>b</sup>	柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
	日落黄(以日落黄计), g/kg	≤	0.1 GB 5009.35 或 SN/T 1743
	诱惑红(以诱惑红计), g/kg	≤	0.1 GB 5009.141 或 SN/T 1743
	亮蓝(以亮蓝计), g/kg	≤	0.02 GB 5009.35 或 SN/T 1743
	苋菜红(以苋菜红计), g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
	叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5 GB 5009.260
	山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
	展青霉素 <sup>d</sup> , μg/kg	≤	20 GB 5009.185
	*铅(以Pb计), mg/L	≤	0.25 GB 5009.12
<p>注1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该种甜味剂的产品;</p> <p>b 仅适用于添加该着色剂的产品;</p> <p>c 仅适用于添加山梨酸钾的产品;</p> <p>d 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品;</p> <p>注2: 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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。					

## 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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。

H T N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加或不添加浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩梅子汁、芒果原浆、浓缩蓝莓汁】、玉米（粉碎、煮制）、红豆（粉碎、煮制）、绿豆（粉碎、煮制）中的一种或几种，加入白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、果胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、焦糖色（仅限果味饮料）、柠檬黄、日落黄、苋菜红（仅限果味饮料）、诱惑红、亮蓝、叶绿素铜钠盐、食用香精（苹果味香精、雪梨味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、山楂味香精、红枣味香精、酸梅味香精、酸奶味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、玉米味香精、红豆味香精、绿豆味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。其中果味饮料中果汁含量不低于 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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南冰得宝饮品有限公司

Q B