



412041S-2022



焦作市海之冠饮品有限公司企业标准

Q/JHY 0001S-2022

风味饮料

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

焦作市海之冠饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市海之冠饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周建军。

本标准自发布实施日起替代 Q/JHY 0001S-2022 (备案号：410389S-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。

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁中的一种或多种）、白砂糖、果葡糖浆、苹果原醋、食用葡萄糖、食用盐、椰浆、白砂糖、冰糖、全脂乳粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳清蛋白、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精）】中的一种或多种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、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）、葡萄糖酸锌、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红中的一种或几种）、食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、梨味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、红枣味香精、葡萄味香精、西柚味香精、金桔味香精、草莓味香精、枸杞味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、哈密瓜味香精、山楂味香精、乌梅味香精、樱桃味香精、椰子味香精、猕猴桃味香精、桑葚味香精、李子味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、木瓜味香精、杨梅味香精、青梅味香精、绿豆味香精、菊花味香精、红茶味香精、绿茶味香精、橙味香精、香蕉味香精、乳味香精中的一种或多种）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装而制成的风味饮料（其中果味风味饮料果汁含量不低于 2.5%的）。

根据添加原辅料和配比不同可分为：果味风味饮料（苹果味饮料、柠檬味饮料、水蜜桃味饮料、梨味饮料、蓝莓味饮料、芒果味饮料、红枣味饮料、葡萄味饮料、西柚味饮料、金桔味饮料、草莓味饮料、枸杞味饮料、菠萝味饮料、荔枝味饮料、哈密瓜味饮料、山楂味饮料、乌梅味饮料、樱桃味饮料、椰子味饮料、猕猴桃味饮料、桑葚味饮料、李子味饮料、西番莲味饮料、枇杷味饮料、木瓜味饮料、杨梅味饮料、青梅味饮料、橙味饮料、香蕉味饮料）、其他风味饮料（苹果风味饮料、柠檬风味饮料、水蜜桃风味饮料、梨风味饮料、蓝莓风味饮料、芒果风味饮料、红枣风味饮料、葡萄风味饮料、西柚风味饮料、金桔风味饮料、草莓风味饮料、枸杞风味饮料、菠萝风味饮料、荔枝风味饮料、哈密瓜风味饮料、山楂风味饮料、乌梅风味饮料、樱桃风味饮料、椰子风味饮料、猕猴桃风味饮料、桑葚风味饮料、李子风味饮料、西番莲风味饮料、枇杷风味饮料、木瓜风味饮料、杨梅风味饮料、青梅风味饮料、绿豆风味饮料、菊花风味饮料、红茶风味饮料、绿茶风味饮料、苹果醋味饮料、葡萄糖风味饮料、酸梅汤风味饮料、橙风味饮料、香蕉风味饮料、乳味饮料）。

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 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果至、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.25 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.26 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.27 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.28 椰浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.30 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、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、滋味，微甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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（20℃，折光计法），%	≥	0.1 GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （AK 糖），g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25 GB 22255
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1 SN/T 1743 或 GB 5009.141
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
锌 ^b ，mg/kg		3~20 GB 5009.14
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料）	≤	20 GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a仅适用于使用该食品添加剂的产品。

^b仅适用于添加葡萄糖酸锌的风味饮料。

同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）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。

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。					
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

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;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;食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、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）为原料，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁中的一种或多种）、白砂糖、果葡糖浆、苹果原醋、食用葡萄糖、食用盐、椰浆、白砂糖、冰糖、全脂乳粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳清蛋白、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精）】中的一种或多种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、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）、葡萄糖酸锌、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红中的一种或几种）、食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、梨味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、红枣味香精、葡萄味香精、西柚味香精、金桔味香精、草莓味香精、枸杞味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、哈密瓜味香精、山楂味香精、乌梅味香精、樱桃味香精、椰子味香精、猕猴桃味香精、桑葚味香精、李子味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、木瓜味香精、杨梅味香精、青梅味香精、绿豆味香精、菊花味香精、红茶味香精、绿茶味香精、橙味香精、香蕉味香精、乳味香精中的一种或多种）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装而制成的风味饮料（其中果味风味饮料果汁含量不低于2.5%的）。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。