



413579S-2023

河南悦冠矿泉水有限公司企业标准

Q/HYG 0002S-2023

风味饮料

2023-11-15 发布

2023-11-15 实施

河南悦冠矿泉水有限公司 发布

前 言

本标准由河南悦冠矿泉水有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟庆来、刘书军。

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)为主要原料,添加浓缩果汁(浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩青梅汁、浓缩橘子汁、浓缩百香果汁、浓缩金桔汁中的一种或几种)、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种,添加碳酸氢钠(小苏打)、氯化钾、食用盐、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、食用香精(橙味香精、苹果味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、雪梨味香精、西柚味香精、葡萄味香精、红枣味香精、菠萝味香精、芒果味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、哈密瓜味香精、西瓜味香精、青柠味香精、青梅味香精、树莓味香精、百香果味香精、猕猴桃香精、橘子味香精、金桔味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、清凉香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、香草味香精、荞麦味香精、蜂蜜香精中的一种或几种)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗坏血酸)、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、硫酸镁、葡萄糖酸锌、维生素B₁(盐酸硫胺)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、烟酸、D-泛酸钠、牛磺酸中的一种或几种,经调配、灭菌、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料。

根据原料不同分为:果味饮料、其他风味饮料(竹叶味饮料、玫瑰味饮料、菊花味饮料、金银花味饮料、香草味饮料、荞麦味饮料)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠(小苏打)应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 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 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.14 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.15浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩青梅汁、浓缩橘子汁、浓缩百香果汁、浓缩金桔汁)应符合GB 17325的规定。

2.1.16食用香精(橙味香精、苹果味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、雪梨味香精、西柚味香精、葡萄味香精、红枣味香精、菠萝味香精、芒果味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、哈密瓜味香精、西瓜味香精、青柠味香精、青梅味香精、树莓味香精、百香果味香精、猕猴桃香精、橘子味香精、金桔味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、清凉香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、香草味香精、荞麦味香精、蜂蜜香精)应符合GB 30616的规定。

2.1.17柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.18 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.19柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.20乳酸应符合GB 1886.173的规定。

2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.49的规定。

2.1.22维生素C(抗坏血酸)应符合GB 14754的规定。

2.1.23六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

2.1.24山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.25苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.26乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。

2.1.27乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.28硫酸镁应符合GB 29207的规定。

2.1.29葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。

2.1.30维生素B₁(盐酸硫胺)应符合GB 14751的规定。

2.1.31维生素B₆(盐酸吡哆醇)应符合GB 14753的规定。

2.1.32烟酸应符合GB 14757的规定。

2.1.33D-泛酸钠应符合GB 1903.32的规定。

2.1.34牛磺酸应符合GB 14759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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、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，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
pH 值		2.5~6.0	GB 5009.237
铅(以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.3	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg		≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg		≤ 0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
^a 甜味剂	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	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
	三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^b 营养素	镁(以Mg计), mg/kg	30~60	GB 5009.241
	锌(以 Zn 计), mg/kg	3~20	GB 5009.14
	维生素 B ₁ , mg/kg	2~3	GB 5009.84
	维生素 B ₆ , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
	烟酸, mg/kg	3~18	GB 5009.89
	泛酸, mg/kg	1.1~2.2	GB 5009.210
	牛磺酸, g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
展青霉素, μg/kg		≤ 20 (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185
注: a、仅适用于添加该食品添加剂的产品。 b、仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。 同一功能的食品添加剂(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 平板计数法
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注 2: *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

注 3: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 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 食品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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、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)为主要原料,添加浓缩果汁(浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩青梅汁、浓缩橘子汁、浓缩百香果汁、浓缩金桔汁中的一种或几种)、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种,添加碳酸氢钠(小苏打)、氯化钾、食用盐、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、食用香精(橙味香精、苹果味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、雪梨味香精、西柚味香精、葡萄味香精、红枣味香精、菠萝味香精、芒果味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、哈密瓜味香精、西瓜味香精、青柠味香精、青梅味香精、树莓味香精、百香果味香精、猕猴桃香精、橘子味香精、金桔味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、清凉香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、香草味香精、荞麦味香精、蜂蜜香精中的一种或几种)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗坏血酸)、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、硫酸镁、葡萄糖酸锌、维生素B₁(盐酸硫胺)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、烟酸、D-泛酸钠、牛磺酸中的一种或几种,经调配、灭菌、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料。

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》和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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

本标准中维生素C(抗坏血酸)作为抗氧化剂使用。

河南悦冠矿泉水有限公司