

1.1.1.1.1.3



413489S-2023



河南甄好食品科技有限公司企业标准

Q/HZH 0001S-2023

风味饮料

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

河南甄好食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南甄好食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王军甫、冯倩倩、曹原。

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、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁的一种或几种）为原料，添加或不添加碳酸氢钠、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸（烟酰胺）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 C（抗坏血酸）中的一种或几种，辅以白砂糖、食用盐、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、食品用香精【薄荷香精、草莓香精、竹叶香精、水蜜桃香精、青梅香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、红牛香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、苹果香精、柠檬香精、茶叶香精、乳味香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、混合、过滤、臭氧杀菌、灌装、封口包装加工而成的风味饮料。

产品按风味不同可分为：苏打水风味饮料、柠檬风味饮料、薄荷风味饮料、草莓风味饮料、竹叶风味饮料、水蜜桃风味饮料、青梅风味饮料、草莓味风味饮料、葡萄味风味饮料、荔枝味风味饮料、蓝莓味风味饮料、牛磺酸维生素强化风味饮料、复合风味饮料、茶味饮料、乳味饮料、苹果醋风味饮料、营养素强化风味饮料。

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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.5 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.6 烟酸（烟酰胺）应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.7 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.8 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.9 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.10 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544的规定。
- 2.1.16柠檬酸钠应符合 GB 1886.25的规定。
- 2.1.17六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28的规定。
- 2.1.19环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37的规定。
- 2.1.20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。
- 2.1.21乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.22三氯蔗糖应符合 GB 25531的规定。
- 2.1.23苯甲酸钠应符合 GB 1886.184的规定。
- 2.1.24山梨酸钾应符合 GB 1886.39的规定。
- 2.1.25柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.26日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.27诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.28食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.29亮蓝应符合GB 1886.217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	从随机抽取的样品中取出1瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、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	具有本品应有的气味和滋味，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
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	≥ 0.05	GB/T 12143
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
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
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^c 维生素 B ₆ ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
^c 维生素 B ₁₂ ，μg/kg		0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5009.285
^c 烟酸，mg/kg		3~18	GB 5009.89
^c 牛磺酸，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
^c 肌醇，mg/kg		60~120	GB 5009.270
^c 维生素 B ₁ ，mg/kg		2~3	GB 5009.84
^c 维生素 C，mg/kg		250~500	GB 5009.86
注：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； b 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品； c 仅适用于添加该种食品营养强化剂的产品； 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 GB2760 规定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				检验办法
	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
*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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行；

*该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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定，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、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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁的一种或几种）为原料，添加或不添加碳酸氢钠、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸（烟酰胺）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 C（抗坏血酸）中的一种或几种，辅以白砂糖、食用盐、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、食品用香精【薄荷香精、草莓香精、竹叶香精、水蜜桃香精、青梅香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、红牛香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、苹果香精、柠檬香精、茶叶香精、乳味香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、混合、过滤、臭氧杀菌、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》的规定，参照 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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南甄好食品科技有限公司

QB