



413787S-2023



河南吉翔生物科技集团有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

风味饮料

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

河南吉翔生物科技集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南吉翔生物科技集团有限公司提出。

本标准起草单位：河南吉翔生物科技集团有限公司。

本标准主要起草人：董振磊。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩桃汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩卡曼橘汁中的一种或几种）为主要原料，添加乳清发酵液（水、乳清粉、葡萄糖、唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、食用香精中的多种，经调配、过滤、均质、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而成的风味饮料，其中果味饮料果汁含量不低于 2.5%。

根据原料种类的不同分为以下几种：乳酸菌风味饮料（原味、蜜桃味、蓝莓味、卡曼橘味）（灭菌型）、果味饮料（蜜桃味、柠檬味、草莓味、樱花白桃味、蓝莓味、西柚味、芒果味、葡萄味、樱桃味、石榴味、苹果味、百香果味、卡曼橘味）。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 浓缩水蜜桃汁、浓缩桃汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩卡曼橘汁应符合 GB 17325 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，均匀一致	从样品中取出 50mL，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	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	0.5	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/100g	≥	0.1	GB 12456
pH 值		2.5~4.5	GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a (蔗糖素), 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
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 b 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。			

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
a 采样方案应符合 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 的规定。 *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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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、净含量及允许短缺量、pH值、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H 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）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩桃汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩卡曼橘汁中的一种或几种）为主要原料，添加乳清发酵液（水、乳清粉、葡萄糖、唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、食用香精中的多种，经调配、过滤、均质、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而成的风味饮料，其中果味饮料果汁含量不低于 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》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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南吉翔生物科技集团有限公司