



410032S-2023



河南鸿兆食品有限公司企业标准

Q/HHS 0008S-2023

风味饮料

2023-01-05 发布

2023-01-05 实施

河南鸿兆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鸿兆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李世文、魏新举。

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）为原料，辅以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩蜜桔汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁中的一种或几种）、玛卡粉、绿茶粉、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠、低聚木糖、果葡糖浆的一种或几种，添加柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、食用盐、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、氯化钾、柠檬黄、诱惑红、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精（复合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精、蔗糖香精、柠檬香精、西柚香精、雪碧香精、冰凉香精、玫瑰香精、草莓香精、黄桃香精、雪梨香精、甜橙香精、芒果香精、水蜜桃香精、葡萄香精、蓝莓香精、菠萝香精、苹果香精、红枣香精、荔枝香精、青梅香精、青柠香精、柚子香精、桔子香精、椰子香精、梨味香精、橙味香精、茶味香精、蔓越莓香精、香草香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、高温杀菌、灌装、封口、喷淋杀菌或不喷淋杀菌、包装而成的风味饮料。

根据原辅料不同，产品分为不同品种：风味饮料类、营养强化风味饮料类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.13 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.14 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。

- 2.1.15 玛卡粉应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011年 第13号）的规定。
- 2.1.16 绿茶粉应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.24 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.27 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.30 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.31 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.32 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.33 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 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，允许少量原料物质沉淀	随机抽取样品 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，在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	具有本品应有的色泽	
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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^b ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154

维生素 B12 ^b , $\mu\text{g}/\text{kg}$		0.6~1.8	GB 5009.285
锌 ^b (以 Zn 计), mg/kg		3~20	GB 5009.14
维生素 C ^c , mg/kg		250~500	GB 5009.86
柠檬黄 ^a , g/kg	\leq	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	\leq	0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	\leq	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	\leq	1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^d , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256
a、仅限于使用该食品添加剂的产品检测； b、仅限于使用该营养强化剂的产品检测； c、仅限于维生素C作营养强化剂使用的产品检测； d、仅限于使用浓缩苹果汁的产品检测； 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
*霉菌, CFU/mL \leq	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL \leq	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/T 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

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 14880 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为原料，辅以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩蜜桔汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁中的一种或几种）、玛卡粉、绿茶粉、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠、低聚木糖、果葡糖浆的一种或几种，添加柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、食用盐、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、氯化钾、柠檬黄、诱惑红、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精（复合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精、蔗糖香精、柠檬香精、西柚香精、雪碧香精、冰凉香精、玫瑰香精、草莓香精、黄桃香精、雪梨香精、甜橙香精、芒果香精、水蜜桃香精、葡萄香精、蓝莓香精、菠萝香精、苹果香精、红枣香精、荔枝香精、青梅香精、青柠香精、柚子香精、桔子香精、椰子香精、梨味香精、橙味香精、茶味香精、蔓越莓香精、香草香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、高温杀菌、灌装、封口、喷淋杀菌或不喷淋杀菌、包装而成的风味饮料。

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。

河南鸿兆食品有限公司