



410519S-2023



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0039S-2023

风味饮料

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

辉县市中富饮品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市中富饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王雨胜、张长录、康永洲。

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。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为主要原料、加入果葡糖浆（或赤藓糖醇），添加浓缩果汁【浓缩水蜜桃汁、浓缩杏汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桃汁、浓缩杨梅汁、浓缩青提汁、浓缩酸角（罗望子）汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩树莓（山莓）汁、浓缩柚子汁中的一种或几种】、速溶绿茶粉、椰子汁、速溶粉【山竹粉、接骨木莓粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、酸角粉、陈皮粉（橘皮粉）、树莓（山莓）粉中的一种或几种】、库拉索芦荟凝胶粉、蜂蜜、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、二甲基二碳酸盐（维果灵）、维生素 C（抗坏血酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、聚葡萄糖、食用盐、食用香精【山竹味香精、水蜜桃味香精、荔枝味香精、芦荟味香精、西梅味香精、杏味香精、接骨木味香精、哈密瓜味香精、白桃味香精、椰子味香精、杨梅味香精、青提味香精、酸角（罗望子）味香精、青梅味香精、橙子味香精、刺梨味香精、鸭屎香味香精、石榴味香精、陈皮味香精、樱桃味香精、山茶花味香精、柠檬味香精、树莓（山莓）味香精、青柚味香精、绿茶味香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料，其中果味饮料中果汁含量不少于 2.5%。

根据添加原料不同可分为山竹蜜桃味饮料、荔枝芦荟味饮料、西梅小红杏味饮料、荔枝接骨木味饮料、蜜瓜白桃味饮料、蜜瓜椰子味饮料、杨梅小红杏味饮料、荔枝小红杏味饮料、青提接骨木味饮料、白桃接骨木味饮料、酸角青梅味饮料、橙香罗望子味饮料、刺梨鸭屎香味饮料、石榴鸭屎香味饮料、陈皮鸭屎香味饮料、樱桃接骨木味饮料、橙漫山茶花味饮料、刺梨柠檬味饮料、刺梨山莓味饮料、青柚绿茶味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 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 浓缩果汁【浓缩水蜜桃汁、浓缩杏汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桃汁、浓缩杨梅汁、浓缩青提汁、浓缩酸角（罗望子）汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩树莓（山莓）汁、浓缩柚子汁】应符合 GB 17325 和 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

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

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.10 二甲基二碳酸盐（维果灵）应符合 GB 1886.68 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 或 GB/T 18796 的规定。
- 2.1.16 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.17 速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.18 速溶粉【山竹粉、接骨木莓粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、酸角粉、陈皮粉（橘皮粉）】应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.19 库拉索芦荟凝胶粉应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.20 食用香精【山竹味香精、水蜜桃味香精、荔枝味香精、芦荟味香精、西梅味香精、杏味香精、接骨木味香精、哈密瓜味香精、白桃味香精、椰子味香精、杨梅味香精、青提味香精、酸角（罗望子）味香精、青梅味香精、橙子味香精、刺梨味香精、鸭屎香味香精、石榴味香精、陈皮味香精、樱桃味香精、山茶花味香精、柠檬味香精、树莓（山莓）味香精、青柚味香精、绿茶味香精】应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 椰子汁应符合 GB/T 31121 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	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，滋味柔和；酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	
色 泽	无色透明	

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/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.30	GB 5009.12

^a 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.30	GB/T 5009.140
^a 三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
<p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时,各自用量占其在 GB 2760 中规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

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
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				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；
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 值的样品件数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值；
*霉菌、酵母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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；新资源食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。

H N

Q B

编制说明

风味饮料是以水（经过滤、反渗透）为主要原料、加入果葡糖浆（或赤藓糖醇），添加浓缩果汁【浓缩水蜜桃汁、浓缩杏汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桃汁、浓缩杨梅汁、浓缩青提汁、浓缩酸角（罗望子）汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩树莓（山莓）汁、浓缩柚子汁中的一种或几种】、速溶绿茶粉、椰子汁、速溶粉【山竹粉、接骨木莓粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、酸角粉、陈皮粉（橘皮粉）、树莓（山莓）粉中的一种或几种】、库拉索芦荟凝胶粉、蜂蜜、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、二甲基二碳酸盐（维果灵）、维生素 C（抗坏血酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、聚葡萄糖、食用盐、食用香精【山竹味香精、水蜜桃味香精、荔枝味香精、芦荟味香精、西梅味香精、杏味香精、接骨木味香精、哈密瓜味香精、白桃味香精、椰子味香精、杨梅味香精、青提味香精、酸角（罗望子）味香精、青梅味香精、橙子味香精、刺梨味香精、鸭屎香味香精、石榴味香精、陈皮味香精、樱桃味香精、山茶花味香精、柠檬味香精、树莓（山莓）味香精、青柚味香精、绿茶味香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料，其中果味饮料中果汁含量不少于 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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、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。

注：本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

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。