



410640S-2023



河南西恒食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2023

风味饮料

2023-03-30 发布

2023-03-30 实施

河南西恒食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南西恒食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋文广。

本标准自发布实施日起替代Q/HXS 0001S-2019（备案号：411141S-2019）。

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。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入白砂糖、蜂蜜、食用盐、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁中的一种或几种)、果葡糖浆、葡萄糖浆、葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种，再添加山梨糖醇、牛磺酸、d-核糖、烟酸、乙基麦芽酚、维生素 B₁ (盐酸硫胺素)、维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂ (氰钴胺)、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、DL-苹果酸、柠檬酸钠、诱惑红、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、食用香精(红牛香精、苹果香精、葡萄香精、水蜜桃香精、草莓香精、柠檬香精、混合水果香精、杂果香精、茶香精中的一种或几种)中的一种或多种，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据添加原辅料不同产品可分为：果味饮料、茶味饮料、营养强化型风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.11 浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁)应符合 GB 17325 的规定。

2.1.12 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.13 d-核糖应符合 GB 1886.141 的规定。

2.1.14 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 维生素 B₁ (盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.17 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.18 维生素 B₁₂ (氰钴胺)应符合《中华人民共和国药典》(2020 年版)的规定。
- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 食用香精(红牛香精、苹果香精、葡萄香精、水蜜桃香精、草莓香精、柠檬香精、混合水果香精、杂果香精、茶香精)应符合 GB 30616 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 态	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。
色 泽	具有相应品种应有的色泽	
气、滋味	具有相应品种固有的气味、滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许少量原料物质沉淀	

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	≤	0.25 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
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 ^a , g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5 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	GB 5009.141
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
烟酸 ^c ，mg/kg		3~18	GB 5009.89
维生素 B ₁ ^c ，mg/kg		2~3	GB 5009.84
维生素 B ₆ ^c ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^c ，μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285
牛磺酸 ^c ，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
锡 ^d （以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^e ，mg/L	≤	20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；

b 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品；

c 仅适用于添加该种营养强化剂的产品；

d 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品；

e 仅适用于金属罐装的产品。

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	0	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB /T 4789.21 执行。

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

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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880

的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入白砂糖、蜂蜜、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁中的一种或几种）、果葡糖浆、葡萄糖浆、葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种，再添加山梨糖醇、牛磺酸、d-核糖、烟酸、乙基麦芽酚、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、DL-苹果酸、柠檬酸钠、诱惑红、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、食用香精（红牛香精、苹果香精、葡萄香精、水蜜桃香精、草莓香精、柠檬香精、混合水果香精、杂果香精、茶香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南西恒食品有限公司