



410859S-2023

河南三剑客农业股份有限公司企业标准

Q/HSJK 0001S-2023

风味饮料

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

河南三剑客农业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南三剑客农业股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：李媛媛、康晓静、常小静、董文博、孙华钊。

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为原料，通过粗滤、精滤、反渗透等工艺制成的纯净水，添加白砂糖、果葡糖浆、黄桃浓缩汁、桃浓浆、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、生乳、脱脂奶粉、发酵乳[生乳、乳粉（全脂奶粉、脱脂奶粉）中的一种或几种，添加食用葡萄糖、食品加工用乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种中的一种或几种）发酵制成]、羧甲基纤维素钠、果胶、三聚磷酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜、三氯蔗糖、食品用香精（牛奶香精、酸奶香精、柠檬香精、黄桃香精、草莓香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、经或者不经连续式二次加热灭菌工艺加工而成的风味饮料。

按产品的果汁或香精品种分为牛奶味饮料、乳味饮料、黄桃味饮料、草莓味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.4 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.5 生乳应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.6 脱脂奶粉应符合 GB19644 的规定。
- 2.1.7 黄桃浓缩汁、桃浓浆、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.11 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.12 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.13 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1986.235 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1986.173 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1986.25 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.20 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.21 甜蜜素应符合 GB 1986.37 的规定。

2.1.22 阿斯巴甜应符合 GB 1986.47 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，允许有少量原料物质沉淀	取一定量混合均匀的被测样品置50mL无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味，并检查有无杂质。
色泽	淡黄色或乳白色	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味	
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，%	≥ 1.0	GB/T12143
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以Pb计，mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^a （又名甜蜜素）（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 （又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*该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

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌的产品，其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
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
注：*样品采集及处理按GB4789. 1和GB/T4789. 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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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（非经商业无菌的产品）、大肠菌群（非经商业无菌的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品），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为原料，通过粗滤、精滤、反渗透等工艺制成的纯净水，添加白砂糖、果葡糖浆、黄桃浓缩汁、桃浓浆、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、生乳、脱脂奶粉、发酵乳[生乳、乳粉（全脂奶粉、脱脂奶粉）中的一种或几种，添加食用葡萄糖、食品加工用乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种中的一种或几种）发酵制成]、羧甲基纤维素钠、果胶、三聚磷酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜、三氯蔗糖、食品用香精（牛奶香精、酸奶香精、柠檬香精、黄桃香精、草莓香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、经或者不经连续式二次加热灭菌工艺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》的有关规定，参考 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三剑客农业股份有限公司