



410903S-2023



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0085S-2023

风味饮料

2023-04-17 发布

2023-04-17 实施

辉县市优珍饮品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯宗伟、刘怀松、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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料、加入果葡糖浆，添加浓缩果汁（浓缩醋栗汁、浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁、浓缩西梅汁、浓缩芭乐汁、浓缩石榴汁、浓缩覆盆子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁中的一种或几种）、速溶粉（桂花粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、乌梅粉、重瓣红玫瑰花粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C（抗坏血酸）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、焦糖色（仅用于果味饮料）、食用香精（黑糖味香精、醋栗味香精、桂花味香精、乌梅味香精、山楂味香精、槐花味香精、西梅味香精、芭乐味香精、樱花味香精、玫瑰味香精、石榴味香精、黑石榴味香精、覆盆子味香精、蓝莓味香精、黑樱桃味香精、樱桃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：黑糖醋栗味饮料、桂花乌梅味饮料、山楂槐花西梅味饮料、芭乐樱桃味饮料、山楂玫瑰味饮料、黑石榴覆盆子味饮料、黑石榴蓝莓味饮料、黑樱桃覆盆子玫瑰味饮料。

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（浓缩醋栗汁、浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁、浓缩西梅汁、浓缩芭乐汁、浓缩石榴汁、浓缩覆盆子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁）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 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4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 焦糖色应符合GB 1886.64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 速溶粉（桂花粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、乌梅粉、重瓣红玫瑰花粉）应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。

2.1.14 食用香精（黑糖味香精、醋栗味香精、桂花味香精、乌梅味香精、山楂味香精、槐花味香精、西梅味香精、芭乐味香精、樱花味香精、玫瑰味香精、石榴味香精、黑石榴味香精、覆盆子味香精、蓝莓味香精、黑樱桃味香精、樱桃味香精、覆盆子味香精）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	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶，将约 50mL 混合均匀的样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。
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味；酸甜可口，无异味、无异臭	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	
色 泽	具有本品应有的色泽，浅褐色至黑褐色	

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 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 磷酸盐[以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^b 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		
b 仅适用于添加浓缩山楂汁的产品。		

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 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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

风味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料、加入果葡糖浆，添加浓缩果汁（浓缩醋栗汁、浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁、浓缩西梅汁、浓缩芭乐汁、浓缩石榴汁、浓缩覆盆子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁中的一种或几种）、速溶粉（桂花粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、乌梅粉、重瓣红玫瑰花粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C（抗坏血酸）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、焦糖色（仅用于果味饮料）、食用香精（黑糖味香精、醋栗味香精、桂花味香精、乌梅味香精、山楂味香精、槐花味香精、西梅味香精、芭乐味香精、樱花味香精、玫瑰味香精、石榴味香精、黑石榴味香精、覆盆子味香精、蓝莓味香精、黑樱桃味香精、樱桃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。

辉县市优珍饮品有限公司

QB