



411650 S-2023



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0083S-2023

风味饮料

2023-06-10 发布

2023-06-10 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，添加浓缩果汁（浓缩冰糖心苹果汁、浓缩酸角汁、浓缩杏汁、浓缩白葡萄汁、浓缩芭乐汁、浓缩青梅汁、浓缩西瓜汁、浓缩蜜瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩刺梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青柚汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩橙汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩白桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄柚汁、浓缩青柠汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩乌梅汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁中的一种或几种）、速溶粉（酸角粉、重瓣红玫瑰花粉、梨果仙人掌粉、茉莉花粉、桂花粉、刺梨粉、椰子粉中的一种或几种）、速溶红茶粉、蜂蜜中的一种或几种，再添加果葡糖浆、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、聚葡萄糖、DL-苹果酸、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、二甲基二碳酸盐、维生素C（抗坏血酸）、碳酸氢钠、食用香精（苹果味香精、酸角味香精、杏味香精、白葡萄味香精、芭乐味香精、青梅味香精、西瓜味香精、玫瑰蜜瓜味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、刺梨味香精、猕猴桃味香精、青柚味香精、柚子味香精、荔枝味香精、百香果味香精、玫瑰味香精、石榴味香精、橙味香精、仙人掌味香精、蜜瓜味香精、白桃味香精、葡萄味香精、茉莉味香精、杏皮味香精、红茶味香精、西柚味香精、葡萄柚味香精、葡萄味香精、青柠味香精、黄柠檬味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、桂花味香精、梨味香精、巨峰葡萄味香精、乌梅味香精、生椰味香精、椰子味香精、芒果味香精、菠萝味香精、海盐菠萝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。

根据添加原料不同可分为：冰糖心苹果味饮料、酸角味饮料、杏味饮料、白葡萄味饮料、芭乐味饮料、青梅味饮料、西瓜味饮料、玫瑰蜜瓜味饮料、香蕉味饮料、刺梨味饮料、猕猴桃味饮料、青柚味饮料、海盐柚子味饮料、海盐菠萝味饮料、荔枝百香果味饮料、酸角荔枝味饮料、玫瑰石榴味饮料、百香果橙味饮料、刺梨仙人掌味饮料、蜜瓜白桃味饮料、葡萄茉莉味饮料、芭乐茉莉味饮料、酸角百香果味饮料、杏皮红茶味饮料、柚子茉莉味饮料、双柚味饮料、双柠檬味饮料、双桃味饮料、玫瑰葡萄味饮料、桂花香梨味饮料、菠萝味饮料、刺梨酸角味饮料、杏皮酸角味饮料、苏打酸角味饮料、苏打芭乐味饮料、苏打菠萝味饮料、苏打玫瑰荔枝味饮料、苏打巨峰葡萄味饮料、苏打桂花乌梅味饮料、苏打生椰芒果味饮料、苏打生椰西瓜味饮料。

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 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.4 浓缩果汁（浓缩冰糖心苹果汁、浓缩酸角汁、浓缩杏汁、浓缩白葡萄汁、浓缩芭乐汁、浓缩青梅汁、浓缩西瓜汁、浓缩蜜瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩刺梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青柚汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩橙汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩白桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄柚汁、浓缩青柠汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩乌梅汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁）应符合 GB 17325 和 GB/T 31121 的规定。

2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.6 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

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

2.1.10 二甲基二碳酸盐应符合 GB 1886.68 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

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

2.1.17 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.18 速溶粉（酸角粉、重瓣红玫瑰花粉、梨果仙人掌粉、茉莉花粉、桂花粉、刺梨粉、椰子粉）应符合 GB 7101 的规定。

2.1.19 速溶红茶粉应符合 QB 4067 的规定。

2.1.20 食用香精（苹果味香精、酸角味香精、杏味香精、白葡萄味香精、芭乐味香精、青梅味香精、西瓜味香精、玫瑰蜜瓜味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、刺梨味香精、猕猴桃味香精、青柚味香精、柚子味香精、荔枝味香精、百香果味香精、玫瑰味香精、石榴味香精、橙味香精、仙人掌味香精、蜜瓜味香精、白桃味香精、葡萄味香精、茉莉味香精、杏皮味香精、红茶味香精、西柚味香精、葡萄柚味香精、葡萄味香精、青柠味香精、黄柠檬味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、桂花味香精、梨味香精、巨峰葡萄味香精、乌梅味香精、生椰味香精、椰子味香精、芒果味香精、菠萝味香精、海盐菠萝味香精）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	

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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^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 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。		

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；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，添加浓缩果汁（浓缩冰糖心苹果汁、浓缩酸角汁、浓缩杏汁、浓缩白葡萄汁、浓缩芭乐汁、浓缩青梅汁、浓缩西瓜汁、浓缩蜜瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩刺梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青柚汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩橙汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩白桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄柚汁、浓缩青柠汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩乌梅汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁中的一种或几种）、速溶粉（酸角粉、重瓣红玫瑰花粉、梨果仙人掌粉、茉莉花粉、桂花粉、刺梨粉、椰子粉中的一种或几种）、速溶红茶粉、蜂蜜中的一种或几种，再添加果葡糖浆、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、聚葡萄糖、DL-苹果酸、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、二甲基二碳酸盐、维生素C（抗坏血酸）、碳酸氢钠、食用香精（苹果味香精、酸角味香精、杏味香精、白葡萄味香精、芭乐味香精、青梅味香精、西瓜味香精、玫瑰蜜瓜味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、刺梨味香精、猕猴桃味香精、青柚味香精、柚子味香精、荔枝味香精、百香果味香精、玫瑰味香精、石榴味香精、橙味香精、仙人掌味香精、蜜瓜味香精、白桃味香精、葡萄味香精、茉莉味香精、杏皮味香精、红茶味香精、西柚味香精、葡萄柚味香精、葡萄味香精、青柠味香精、黄柠檬味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、桂花味香精、梨味香精、巨峰葡萄味香精、乌梅味香精、生椰味香精、椰子味香精、芒果味香精、菠萝味香精、海盐菠萝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。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