



411545S-2023



河南金仕达食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

风味饮料

2023-06-03 发布

2023-06-03 实施

河南金仕达食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金仕达食品有限公司提出。
本标准起草单位：河南金仕达食品有限公司。
本标准主要起草人：李志强。

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、二级反渗透）、果汁（草莓汁、苹果汁、芒果汁、梨汁、桃汁、红枣汁、山楂汁、香蕉汁、菠萝汁中的一种或多种）、乳粉为原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用香精（草莓香精、苹果香精、芒果香精、梨香精、桃香精、红枣香精、山楂香精、香蕉香精、大豆香精、菠萝香精中的一种或多种）、焦糖色、柠檬黄、胭脂红中的多种，经调配、过滤、高温灭菌、热灌装、包装而成的果汁含量≥2.5%风味饮料。

根据用料不同分为：草莓味风味饮料、苹果味风味饮料、芒果味风味饮料、梨味风味饮料、桃味风味饮料、红枣味风味饮料、山楂味风味饮料、香蕉味风味饮料、菠萝味风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果汁（草莓汁、苹果汁、芒果汁、梨汁、桃汁、红枣汁、山楂汁、香蕉汁、菠萝汁）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 食用香精（草莓香精、苹果香精、芒果香精、梨香精、桃香精、红枣香精、山楂香精、香蕉香精、大豆香精、菠萝香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 胭脂红应符合 GB 1886.220 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	从样品中取 50mL，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
pH 值	3.5~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物，%	≥ 1.0	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.90、GB 5009.14
环己基氨基磺酸钠 ^b （甜蜜素），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^b （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b （阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^b ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 指标为易拉罐产品检验项目。		
b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。		
c 仅适于添加苹果汁、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 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
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				
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。

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、果汁（草莓汁、苹果汁、芒果汁、梨汁、桃汁、红枣汁、山楂汁、香蕉汁、菠萝汁中的一种或多种）、乳粉为原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用香精（草莓香精、苹果香精、芒果香精、梨香精、桃香精、红枣香精、山楂香精、香蕉香精、大豆香精、菠萝香精中的一种或多种）、焦糖色、柠檬黄、胭脂红中的多种，经调配、过滤、高温灭菌、热灌装、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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，参照 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。

河南金仕达食品有限公司