



412094 S-2023



河南恋尚果饮品有限公司企业标准

Q/HLY 0003S-2023

风味饮料

2023-07-10 发布

2023-07-10 实施

河南恋尚果饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恋尚果饮品有限公司提出。

本标准由河南恋尚果饮品有限公司起草。

本标准起草人：张贵林。

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，加入浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩乌梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩椰子水中的一种或多种】、速溶红茶粉、果葡糖浆、食用盐中的一种或多种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、冰乙酸、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）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、氯化钾、磷酸、柠檬酸钠、维生素 C（L-抗坏血酸）（抗氧化剂）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺、羟钴胺）、牛磺酸、烟酸、碳酸氢钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、食用色素【焦糖色（仅适用于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、苋菜红（仅适用于果味饮料）中的一种或几种】、食品用香精（雪梨香精，冰糖雪梨香精，海盐青柠香精，气泡雪碧香精，红牛香精，乌梅香精，糖桂花香精，酸梅香精，冰红茶香精，白桃香精，冰凉香精、椰子香精、布丁牛奶香精、熟草莓香精、酸奶味香精中的一种或几种）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量不低于 2.5%）。

根据添加原辅料和配比不同可分为：果味饮料、茶味饮料、椰子水风味饮料、维生素强化果味饮料、维生素强化风味饮料。

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 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩乌梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩椰子水）应符合 GB 17325 的规定。

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

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.25 速溶红茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.26 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.28 维生素 B₁₂应符合 GB 1903.43 或 GB 1903.44 的规定。
- 2.1.29 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.30 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.33 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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
-----	-----	---------

可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	0.1	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （AK 糖），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 （阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
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
苋菜红 ^a （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
维生素 B ₆ ^b ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
牛磺酸 ^b ，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
维生素 B ₁₂ ^b ，μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285
烟酸 ^b ，mg/kg		3~18	GB 5009.89
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加浓缩苹果汁的饮料）	≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 ^b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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
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：1、*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 2、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 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。			

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

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；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

出厂检测项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。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（经过滤、反渗透）为主要原料，加入浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩乌梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩椰子水中的一种或多种】、速溶红茶粉、果葡糖浆、食用盐中的一种或多种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、冰乙酸、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）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、氯化钾、磷酸、柠檬酸钠、维生素 C（L-抗坏血酸）（抗氧化剂）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺、羟钴胺）、牛磺酸、烟酸、碳酸氢钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、食用色素【焦糖色（仅适用于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、苋菜红（仅适用于果味饮料）中的一种或几种】、食品用香精（雪梨香精，冰糖雪梨香精，海盐青柠香精，气泡雪碧香精，红牛香精，乌梅香精，糖桂花香精，酸梅香精，冰红茶香精，白桃香精，冰凉香精，椰子香精、布丁牛奶香精、熟草莓香精、酸奶味香精中的一种或几种）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量不低于 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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准饮料》的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。

河南恋尚果饮品有限公司

QB