



412263S-2023



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0045S-2023

# 风味饮料

2023-07-27 发布

2023-07-27 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：康永洲。

本标准自发布实施日起替代Q/HYY 0045S-2020(备案号：416268S-2020)。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）为原料，添加果葡糖浆、浓缩果汁（青梅浓缩汁、柚子浓缩汁、红葡萄浓缩汁、桑葚浓缩汁、梨浓缩汁、椰子浓缩汁、枣浓缩汁、青柠浓缩汁、荔枝浓缩汁、樱桃浓缩汁中的一种或几种）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、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、抗坏血酸（维生素C）、焦糖色（仅用于果味饮料）、速溶黑茶粉、食用香精（黑茶香精、梅子香精、红茶香精、玫瑰香精、柚子香精、可乐香精、葡萄香精、桑葚香精、山竹香精、梨香精、椰子香精、李子香精、枣香精、莫吉托香精、荔枝香精、樱桃香精中的一种或几种）中的几种，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：黑茶梅子味饮料、黑茶玫瑰荔枝味饮料、黑茶红柚味饮料、黑茶樱桃可乐味饮料、山竹梨味饮料、椰子李子味饮料、桑葚葡萄果味饮料和黑枣莫吉托果味饮料。

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

2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.10 抗坏血酸（维生素C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.12 浓缩果汁（青梅浓缩汁、红葡萄浓缩汁、桑葚浓缩汁、柚子浓缩汁、梨浓缩汁、椰子浓缩汁、枣浓缩汁、青柠浓缩汁、荔枝浓缩汁、樱桃浓缩汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.13 速溶黑茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.14 食用香精（黑茶香精、梅子香精、玫瑰香精、柚子香精、可乐香精、葡萄香精、桑葚香精、山竹香精、梨香精、椰子香精、李子香精、枣香精、莫吉托香精、荔枝香精、樱桃香精）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，将本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
色 泽	浅褐色至黑褐色	
气、滋味	具有相应的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

## 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），%	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	2.5-5.5	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
<sup>a</sup> 三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

a 仅适用于添加食品添加剂的产品。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；

注 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  $m$  值的样品件数;  $m$  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。

注: \*霉菌、酵母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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

风味饮料是以深井水（经过滤、反渗透）为原料，添加果葡糖浆、浓缩果汁（青梅浓缩汁、柚子浓缩汁、红葡萄浓缩汁、桑葚浓缩汁、梨浓缩汁、椰子浓缩汁、枣浓缩汁、青柠浓缩汁、荔枝浓缩汁、樱桃浓缩汁中的一种或几种）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、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、抗坏血酸（维生素 C）、焦糖色（仅用于果味饮料）、速溶黑茶粉、食用香精（黑茶香精、梅子香精、红茶香精、玫瑰香精、柚子香精、可乐香精、葡萄香精、桑葚香精、山竹香精、梨香精、椰子香精、李子香精、枣香精、莫吉托香精、荔枝香精、樱桃香精中的一种或几种）中的几种，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。

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