



412268S-2023



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0073S-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：侯宗伟、刘怀松、康永洲。

本标准自发布实施之日起替代Q/HYY 0073S-2023(备案号：410029S-2023)。

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。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入果葡糖浆（或赤藓糖醇）、浓缩果汁【浓缩白桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩阳光橘汁、浓缩青橘汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩白葡萄汁、浓缩油柑（余甘子）汁、浓缩柚子汁、浓缩奇异果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩青提汁、浓缩芒果汁、浓缩枇杷汁、浓缩梨汁、浓缩橘子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩芭乐汁、浓缩树莓（山莓）汁、浓缩青柑汁、浓缩杨桃汁中的一种或几种】、椰子汁、速溶茶粉（速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶白茶粉中的一种或几种）、速溶粉（速溶丑橘粉、速溶榴莲粉、速溶樱花粉、速溶蔓越莓粉、速溶生姜粉、速溶桂花粉、速溶接骨木花粉、速溶陈皮粉、速溶梨果仙人掌粉中的一种或几种）、库拉索芦荟凝胶、蜂蜜中的一种或几种，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、六偏磷酸钠、山梨酸钾、维生素 C、食用盐（或海盐）、碳酸氢钠、食用香精【白桃味香精、日向夏橘味香精、香草味香精、香荚兰豆提取物、黄柠檬味香精、青橘味香精、山楂味香精、油柑味香精、芦荟味香精、绿茶味香精、菠萝味香精、樱花味香精、白葡萄味香精、柚子味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、白茶味香精、玫瑰味香精、乌龙茶味香精、奇异果味香精、黑加仑味香精、青提味香精、丑橘味香精、枇杷味香精、榴莲味香精、芒果味香精、丑梨味香精、清柚味香精、青柠味香精、柠檬味香精、金橘味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、苹果味香精、梨味香精、荔枝味香精、金桔味香精、橙味香精、杨梅味香精、百香果味香精、草莓味香精、樱桃味香精、提子味香精、青梅味香精、蔓越莓味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、青苹果味香精、仙人掌味香精、白草莓味香精、山竹味香精、生姜味香精、乳酸菌味香精、香蜂草味香精、芭乐味香精、血橙味香精、树莓（山莓）味香精、薰衣草味香精、杨桃味香精、桃花味香精、接骨木花味香精、陈皮味香精、青柑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苏打白桃味饮料、苏打日向夏橘味饮料、苏打黄柠檬味饮料、苏打香草味饮料、苏打青橘味饮料、苏打山楂味饮料、苏打油柑味饮料、苏打芦荟味饮料、苏打绿茶味饮料、苏打海盐菠萝味饮料、苏打樱花白葡萄味饮料、苏打樱花白桃味饮料、苏打柚子茉莉花茶味饮料、苏打茉莉花茶味饮料、苏打桂花白茶味饮料、苏打玫瑰乌龙味饮料、苏打奇异果味饮料、苏打黑加仑味饮料、苏打青提味饮料、苏打丑橘枇杷味饮料、苏打榴莲芒果味饮料、苏打丑梨清柚味饮料、苏打青柠味饮料、丑橘枇杷味饮料、榴莲芒果味饮料、丑梨清柚味饮料、苏打柠檬味饮料、苏打蜜柚味饮料、苏打金橘味饮料、苏打蓝莓味饮料、苏打椰子味饮料、苏打葡萄味饮料、苏打水蜜桃味饮料、苏打芒果味饮料、苏打苹果味饮料、苏打梨味饮料、苏打荔枝味饮料、苏打金桔柠檬味饮料、苏打香橙味饮料、苏打杨梅味饮料、苏打百香果味饮料、苏打草莓味饮料、苏打樱桃味饮料、苏打枇杷味饮料、苏打提子味饮料、苏

打青梅味饮料、苏打蔓越莓味饮料、苏打哈密瓜味饮料、苏打石榴味饮料、苏打青苹果味饮料、苏打仙人掌味饮料、苏打荔枝芦荟味饮料、苏打白葡萄芦荟饮料、苏打葡萄茉莉味饮料、苏打白草莓味饮料、苏打白葡萄味饮料、苏打山竹蜜桃味饮料、苏打海盐柚子味饮料、苏打海盐荔枝味饮料、苏打海盐柠檬味饮料、苏打樱花味饮料、苏打柠檬生姜味饮料、苏打白桃乳酸菌味饮料、苏打香蜂草柠檬味饮料、苏打香蜂草芭乐味饮料、苏打榴莲味饮料、苏打血橙味饮料、苏打百香果芭乐味饮料、苏打青提荔枝味饮料、苏打树莓（山莓）味饮料、苏打荔枝薰衣草味饮料、苏打杨桃雪梨味饮料、苏打白桃桃花味饮料、苏打白桃芦荟味饮料、苏打接骨木花青提味饮料、苏打接骨木花白桃味饮料、苏打日向夏橘黑加仑味饮料、苏打陈皮味饮料、苏打玫瑰荔枝味饮料、苏打菠萝甜橙味饮料、苏打青柑陈皮味饮料、青提味饮料、海盐荔枝味饮料、海盐柚子味饮料、海盐柠檬味饮料。

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【浓缩白桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩阳光橘汁、浓缩青橘汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩白葡萄汁、浓缩油柑（余甘子）汁、浓缩柚子汁、浓缩奇异果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩青提汁、浓缩芒果汁、浓缩枇杷汁、浓缩梨汁、浓缩橘子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩青梅汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩芭乐汁、浓缩树莓（山莓）汁、浓缩青柑汁、浓缩杨桃汁】应符合 GB 17325 规定。

2.1.4 椰子汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 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 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 食用盐（海盐）应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.12 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.14 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.15 速溶茶粉（速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶白茶粉）应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.16 速溶粉（速溶丑橘粉、速溶榴莲粉、速溶樱花粉、速溶蔓越莓粉、速溶生姜粉、速溶桂花粉、速溶接骨木花粉、速溶陈皮粉、速溶梨果仙人掌粉）应符合 GB 7101 的规定。

2.1.17 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。

2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.19 食用香精【白桃味香精、日向夏橘味香精、香草味香精、香荚兰豆提取物、黄柠檬味香精、青橘味香精、山楂味香精、油柑味香精、芦荟味香精、绿茶味香精、菠萝味香精、樱花味香精、白葡萄味香精、柚子味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、白茶味香精、玫瑰味香精、乌龙茶味香精、奇异果味香精、黑加仑味香精、青提味香精、丑橘味香精、枇杷味香精、榴莲味香精、芒果味香精、丑梨味香精、清柚味香精、青柠味香精、柠檬味香精、金橘味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、苹果味香精、梨味香精、荔枝味香精、金桔味香精、橙味香精、杨梅味香精、百香果味香精、草莓味香精、樱桃味香精、提子味香精、青梅味香精、蔓越莓味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、青苹果味香精、仙人掌味香精、白草莓味香精、山竹味香精、生姜味香精、乳酸菌味香精、香蜂草味香精、芭乐味香精、血橙味香精、树莓（山莓）味香精、薰衣草味香精、杨桃味香精、桃花味香精、接骨木花味香精、陈皮味香精、青柑味香精】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	透明	
气、滋味	具有本品应有的气、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
pH 值	2.5-5.5	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.30	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^b ，g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素） ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
六偏磷酸钠（以磷酸根计） ^b ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

^a 仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品。

^b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789. 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入果葡糖浆（或赤藓糖醇）、浓缩果汁【浓缩白桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩阳光橘汁、浓缩青橘汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩白葡萄汁、浓缩油柑（余甘子）汁、浓缩柚子汁、浓缩奇异果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩青提汁、浓缩芒果汁、浓缩枇杷汁、浓缩梨汁、浓缩橘子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩芭乐汁、浓缩树莓（山莓）汁、浓缩青柑汁、浓缩杨桃汁中的一种或几种】、椰子汁、速溶茶粉（速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶白茶粉中的一种或几种）、速溶粉（速溶丑橘粉、速溶榴莲粉、速溶樱花粉、速溶蔓越莓粉、速溶生姜粉、速溶桂花粉、速溶接骨木花粉、速溶陈皮粉、速溶梨果仙人掌粉中的一种或几种）、库拉索芦荟凝胶、蜂蜜中的一种或几种，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、六偏磷酸钠、山梨酸钾、维生素 C、食用盐（或海盐）、碳酸氢钠、食用香精【白桃味香精、日向夏橘味香精、香草味香精、香荚兰豆提取物、黄柠檬味香精、青橘味香精、山楂味香精、油柑味香精、芦荟味香精、绿茶味香精、菠萝味香精、樱花味香精、白葡萄味香精、柚子味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、白茶味香精、玫瑰味香精、乌龙茶味香精、奇异果味香精、黑加仑味香精、青提味香精、丑橘味香精、枇杷味香精、榴莲味香精、芒果味香精、丑梨味香精、清柚味香精、青柠味香精、柠檬味香精、金橘味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、苹果味香精、梨味香精、荔枝味香精、金桔味香精、橙味香精、杨梅味香精、百香果味香精、草莓味香精、樱桃味香精、提子味香精、青梅味香精、蔓越莓味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、青苹果味香精、仙人掌味香精、白草莓味香精、山竹味香精、生姜味香精、乳酸菌味香精、香蜂草味香精、芭乐味香精、血橙味香精、树莓（山莓）味香精、薰衣草味香精、杨桃味香精、桃花味香精、接骨木花味香精、陈皮味香精、青柑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。

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