



412271S-2023



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0085S-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。

本标准自发布实施日起替代Q/HYY 0085S-2023(备案号：410903S-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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料、加入果葡糖浆，添加浓缩果汁（浓缩醋栗汁、浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁、浓缩西梅汁、浓缩芭乐汁、浓缩石榴汁、浓缩覆盆子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁中的一种或几种）、速溶粉（桂花粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、乌梅粉、重瓣红玫瑰花粉中的一种或几种）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、维生素C（抗坏血酸）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、焦糖色（仅用于果味饮料）、食用香精（黑糖味香精、醋栗味香精、桂花味香精、乌梅味香精、山楂味香精、槐花味香精、西梅味香精、芭乐味香精、樱花味香精、玫瑰味香精、石榴味香精、黑石榴味香精、覆盆子味香精、蓝莓味香精、黑樱桃味香精、樱桃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：黑糖醋栗味饮料、桂花乌梅味饮料、山楂槐花西梅味饮料、芭乐樱桃味饮料、山楂玫瑰味饮料、黑石榴覆盆子味饮料、黑石榴蓝莓味饮料、黑樱桃覆盆子玫瑰味饮料。

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（浓缩醋栗汁、浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁、浓缩西梅汁、浓缩芭乐汁、浓缩石榴汁、浓缩覆盆子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁）应符合 GB 17325 和 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

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

2.1.12 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.13 速溶粉（桂花粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、乌梅粉、重瓣红玫瑰花粉）应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。

2.1.14 食用香精（黑糖味香精、醋栗味香精、桂花味香精、乌梅味香精、山楂味香精、槐花味香精、西梅味香精、芭乐味香精、樱花味香精、玫瑰味香精、石榴味香精、黑石榴味香精、覆盆子味香精、蓝莓味香精、黑樱桃味香精、樱桃味香精、覆盆子味香精）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，浅褐色至黑褐色	

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 磷酸盐[以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计]，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^b 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
<p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>b 仅适用于添加浓缩山楂汁的产品。</p>		

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。

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、加入果葡糖浆，添加浓缩果汁（浓缩醋栗汁、浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁、浓缩西梅汁、浓缩芭乐汁、浓缩石榴汁、浓缩覆盆子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁中的一种或几种）、速溶粉（桂花粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、乌梅粉、重瓣红玫瑰花粉中的一种或几种）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、维生素C（抗坏血酸）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、焦糖色（仅用于果味饮料）、食用香精（黑糖味香精、醋栗味香精、桂花味香精、乌梅味香精、山楂味香精、槐花味香精、西梅味香精、芭乐味香精、樱花味香精、玫瑰味香精、石榴味香精、黑石榴味香精、覆盆子味香精、蓝莓味香精、黑樱桃味香精、樱桃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

QB