



412301S-2023



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0017S-2023

风味饮料

2023-07-29 发布

2023-07-29 实施

辉县市中富饮品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市中富饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程继明、张长录、康永洲。

本标准自发布实施日起替代Q/HZY 0017S-2021(备案号：410541S-2021)。

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）、果葡糖浆（或赤藓糖醇）为原料，添加浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁中的一种或几种）、蜂蜜、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、玄米茶（糙米茶）、速溶茉莉花粉、薏米茶（薏苡仁茶）、食用香精（柠檬风味香精、柚子风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、黄瓜风味香精、橙风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、哈密瓜风味香精、日向夏橘风味香精、玄米风味香精、绿茶风味香精、茉莉风味香精、红豆风味香精、薏米风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：柠檬味饮料、蜜柚味饮料、蜜桔味饮料、蓝莓味饮料、椰子味饮料、葡萄味饮料、水蜜桃味饮料、红枣味饮料、芒果味饮料、苹果味饮料、梨味饮料、荔枝味饮料、金桔柠檬味饮料、黄瓜柠檬味饮料、橙味饮料、杨梅味饮料、黄瓜梨味饮料、芒果橙味饮料、芒果桃味饮料、百香果味饮料、石榴味饮料、樱桃味饮料、枇杷味饮料、提子味饮料、梅子味饮料、蔓越莓味饮料、哈密瓜味饮料、琯溪蜜柚味饮料、日向夏橘味饮料、秭归夏橙味饮料、白草莓味饮料、青苹果味饮料、玄米醇香味饮料、七喜蜜茶味饮料、红豆薏米味饮料。

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（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁）应符合 GB 17325 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

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

2.1.11 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.14 速溶茉莉花粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.15 玄米茶（糙米茶）、薏米茶（薏苡仁茶）应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.16 食用香精（柠檬风味香精、柚子风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、黄瓜风味香精、橙风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、哈密瓜风味香精、日向夏橘风味香精、玄米风味香精、绿茶风味香精、茉莉风味香精、红豆风味香精、薏米风味香精）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 ^b （安赛蜜），g/kg ≤	0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^b （蔗糖素），g/kg ≤	0.25	GB 22255
六偏磷酸钠 ^b （以磷酸根计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28

展青霉素 ^a , µg/kg	≤	20	GB 5009.185
a 仅适用于添加苹果浓缩汁的产品。 b 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 ^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: *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定; 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

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）、果葡糖浆（或赤藓糖醇）为原料，添加浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁中的一种或几种）、蜂蜜、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、玄米茶（糙米茶）、速溶茉莉花粉、薏米茶（薏苡仁茶）、食用香精（柠檬风味香精、柚子风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、黄瓜风味香精、橙风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、哈密瓜风味香精、日向夏橘风味香精、玄米风味香精、绿茶风味香精、茉莉风味香精、红豆风味香精、薏米风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。

辉县市中富饮品有限公司