



411993S-2023



河南恒润源食品有限公司企业标准

Q/HHRY 0001S-2023

# 风味饮料

2023-07-06 发布

2023-07-06 实施

河南恒润源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南恒润源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵杉杉。

HN

QB

# 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、二级反渗透）为原料，添加椰纤果（复原、熬煮、搅拌）、浓缩果汁（苹果汁、草莓汁、蓝莓汁、葡萄汁、哈密瓜汁、西柚汁、金桔汁、柠檬汁、水蜜桃汁、百香果汁、柳橙汁、凤梨汁、芒果汁中的一种或几种）、果葡糖浆、麦芽糊精、白砂糖、乌梅、甘草、桂花中的一种或几种，辅以D-异抗坏血酸钠、魔芋粉、卡拉胶、琼脂、结冷胶、氯化钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素【柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色（仅适于果味饮料）、苋菜红（仅适于果味饮料）、胭脂红（仅适于果味饮料）中的一种或几种】、食品用香精（苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、葡萄香精、哈密瓜香精、西柚香精、金桔香精、柠檬香精、西瓜香精、可乐香精、水蜜桃香精、百香果香精、柳橙香精、凤梨香精、荔枝香精、酸梅香精、芒果香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、熬煮、高温灌装或杀菌后灌装、封口、包装加工制成的风味饮料。

按照原料配方不同分为：风味饮料、果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁（苹果汁、草莓汁、蓝莓汁、葡萄汁、哈密瓜汁、西柚汁、金桔汁、柠檬汁、水蜜桃汁、百香果汁、柳橙汁、凤梨汁、芒果汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 乌梅、甘草、桂花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.12 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.13 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.14 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.30 胭脂红应符合 GB 1886.220 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	具有均匀一致的液体或含椰果的液体状	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	具有相应产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的滋、气味、微甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 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		3.0~5.5	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
柠檬黄 <sup>a</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> （以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> （以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35

诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T1743
苋菜红 <sup>a</sup> (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (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 (阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg (仅限添加浓缩苹果汁的产品)	≤	20.0	GB 5009.185
注: a 仅适用于使用该食品添加剂的产品; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 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 <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
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			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; *该指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

## 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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

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。

## 3 检验

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

---

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，添加椰纤果（复原、熬煮、搅拌）、浓缩果汁（苹果汁、草莓汁、蓝莓汁、葡萄汁、哈密瓜汁、西柚汁、金桔汁、柠檬汁、水蜜桃汁、百香果汁、柳橙汁、凤梨汁、芒果汁中的一种或几种）、果葡糖浆、麦芽糊精、白砂糖、乌梅、甘草、桂花中的一种或几种，辅以D-异抗坏血酸钠、魔芋粉、卡拉胶、琼脂、结冷胶、氯化钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素【柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色（仅适于果味饮料）、苋菜红（仅适于果味饮料）、胭脂红（仅适于果味饮料）中的一种或几种】、食品用香精（苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、葡萄香精、哈密瓜香精、西柚香精、金桔香精、柠檬香精、西瓜香精、可乐香精、水蜜桃香精、百香果香精、柳橙香精、凤梨香精、荔枝香精、酸梅香精、芒果香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、熬煮、高温灌装或杀菌后灌装、封口、包装加工制成的风味饮料。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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

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。

河南恒润源食品有限公司

QB