



412472S-2023



河南七点半食品有限公司企业标准

Q/HQS 0016S-2023

风味饮料

2023-08-09 发布

2023-08-09 实施

河南七点半食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南七点半食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：原德树、高占利、张献杰。

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、脱臭、离子交换树脂软化)为主要原料,加入浓缩果蔬汁或浆(浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩柠檬汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩乌梅汁、浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩石榴汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩西梅汁中的一种或多种或不使用)、食用盐、茶粉(绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种)、乳粉、糖(白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆中的一种或多种或不使用)中的一种或几种,在添加木糖醇、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、芝士粉、蜂蜜、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙基麦芽酚、维生素C(抗坏血酸)(抗氧化剂)、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、维生素E(dl- α -生育酚)、肌醇、烟酸、烟酰胺、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、牛磺酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食用色素[柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、苋菜红(仅限果味饮料使用)、胭脂红(仅限果味饮料使用)、焦糖色(仅限果味饮料)、 β -胡萝卜素中的一种或几种]、食用香精[甜橙香精、水蜜桃香精、芒果香精、菠萝香精、葡萄香精、山楂香精、乌梅香精、草莓香精、苹果香精、红枣香精、柠檬香精、蓝莓香精、黄桃香精、梨香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西柚香精、石榴香精、甘蔗香精、桑葚香精、百香果香精、黑加仑香精、复合果味香精、绿茶香精、乌龙茶香精、红茶香精、茉莉花香精、乳酸菌味香精、酸奶香精、香草香精、芝士香精、可可香精、冰凉香精、薄荷香精、金银花香精、菊花香精、玫瑰香精、桂花香精、竹叶饭香精、蜂蜜味香精、红牛香精(含瓜拉纳提取物)中的一种或几种]中的一种或几种,经调配、过滤、高温杀菌、热灌装或者灌装后二次灭菌的主要工序包装加工而成的风味饮料(杀菌型)(其中果味及复合果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$)。

根据原辅料不同可分为不同类型产品:果味及复合果味饮料、茶味饮料、酸乳味饮料、花香及其他风味饮料、营养素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果蔬汁或浆应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.9 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.12 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 维生素 B₁(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.21 维生素 B₆(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.22 维生素 B₁₂(氰钴胺)应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.23 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.24 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定
- 2.1.35 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.36 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.41 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.43 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.44 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.45 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.46 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.47 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.48 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.49 食用香精[甜橙香精、水蜜桃香精、芒果香精、菠萝香精、葡萄香精、山楂香精、乌梅香精、草莓香精、苹果香精、红枣香精、柠檬香精、蓝莓香精、黄桃香精、梨香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西柚香精、石榴香精、甘蔗香精、桑葚香精、百香果香精、黑加仑香精、复合果味香精、绿茶香精、乌龙茶香精、红茶香精、茉莉花香精、乳酸菌味香精、酸奶香精、香草香精、芝士香精、可可香精、冰凉香精、薄荷香精、金银花香精、菊花香精、玫瑰香精、桂花香精、竹叶饭香精、蜂蜜味香精、红牛香精(含瓜拉纳提取物)]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	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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，酸甜适口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质允许有微量原料物沉淀	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （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 ^a ，g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25 GB 22255
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2 SN/T 3854
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.02 GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1 SN/T 1743 或 GB 5009.141
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0 GB 5009.83
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03 GB 5009.278
牛磺酸 ^b ，g/kg		0.4~0.6 GB 5009.169
烟酸 ^b ，mg/kg		3~18 GB 5009.89
肌醇 ^b ，mg/kg		60~120 GB 5009.270
维生素 B ₆ ^b ，mg/kg		0.4~1.6 GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b ，μg/kg		0.6~1.8 GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
维生素 B ₁ ^b ，mg/kg		2~3 GB 5009.84
维生素 E ^b ，mg/kg		10~40 GB 5009.82
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
展青霉素，μg/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	≤	20 GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品； 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）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 ^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平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
a采样方案应符合GB 4789. 1和 GB/T 4789. 21的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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，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，营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、脱臭、离子交换树脂软化)为主要原料,加入浓缩果蔬汁或浆(浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩柠檬汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩乌梅汁、浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩石榴汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩西梅汁中的一种或多种或不使用)、食用盐、茶粉(绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种)、乳粉、糖(白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆中的一种或多种或不使用)中的一种或几种,在添加木糖醇、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、芝士粉、蜂蜜、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙基麦芽酚、维生素C(抗坏血酸)(抗氧化剂)、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、维生素E(dl- α -生育酚)、肌醇、烟酸、烟酰胺、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、牛磺酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食用色素[柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、苋菜红(仅限果味饮料使用)、胭脂红(仅限果味饮料使用)、焦糖色(仅限果味饮料)、 β -胡萝卜素中的一种或几种]、食用香精[甜橙香精、水蜜桃香精、芒果香精、菠萝香精、葡萄香精、山楂香精、乌梅香精、草莓香精、苹果香精、红枣香精、柠檬香精、蓝莓香精、黄桃香精、梨香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西柚香精、石榴香精、甘蔗香精、桑葚香精、百香果香精、黑加仑香精、复合果味香精、绿茶香精、乌龙茶香精、红茶香精、茉莉花香精、乳酸菌味香精、酸奶香精、香草香精、芝士香精、可可香精、冰凉香精、薄荷香精、金银花香精、菊花香精、玫瑰香精、桂花香精、竹叶饭香精、蜂蜜味香精、红牛香精(含瓜拉纳提取物)中的一种或几种]中的一种或几种,经调配、过滤、高温杀菌、热灌装或者灌装后二次灭菌的主要工序包装加工而成的风味饮料(杀菌型)(其中果味及复合果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$)。

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/T 10789《饮料通则》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南七点半食品有限公司