



412582 S-2024



河南三剑客农业股份有限公司企业标准

Q/HSJK 0004S-2024

风味饮品

2024-10-10 发布

2024-10-10 实施

河南三剑客农业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南三剑客农业股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：康晓静、李媛媛、常小静。

HN
QB

风味饮品

1 范围

本标准规定了风味饮品的分类、技术要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水为原料，添加生牛乳、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果清汁、脱脂奶粉、芒果原浆、西柚浓缩汁、余甘子汁、青提浓缩汁、西梅浓缩汁中的一种或几种，添加羧甲基纤维素钠、安赛蜜、三氯蔗糖、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精（西柚香精、芒果香精、西梅香精、柠檬香精、酸奶香精、栀子花香精中的一种或几种）中的几种，调配、杀菌、灌装、经或者不经连续式二次加热灭菌工艺加工而成的风味饮品。

按产品的果汁或香精品种分为：芒果西柚风味饮品、青提栀子风味饮品、西梅风味饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 生牛乳应符合 GB19301 的规定。
- 2.1.4 西柚浓缩汁、青提浓缩汁、西梅浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.6 芒果原浆、余甘子汁应符合 QB/T 31121 的规定。
- 2.1.7 浓缩苹果清汁符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.8 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1986.235 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1986.173 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1986.25 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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，均匀一致，允许有少量原料物质沉淀	取一定量混合均匀的被测样品置50mL无

色泽	具有产品应有的色泽	色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味，并检查有无杂质。
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味	
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
*铅（以Pb计，mg/kg） ≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg ≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
展青霉素，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。		

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌的产品，其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	10 ²	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
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
注： ^a 样品采集及处理按GB4789. 1和GB 4789. 25执行。					

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 12695 和 GB 14881 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、菌落总数（非经商业无菌的产品）、大肠菌群（非经商业无菌的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品），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为原料，添加生牛乳、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果清汁、脱脂奶粉、芒果原浆、西柚浓缩汁、余甘子汁、青提浓缩汁、西梅浓缩汁中的一种或几种，添加羧甲基纤维素钠、安赛蜜、三氯蔗糖、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精（西柚香精、芒果香精、西梅香精、柠檬香精、酸奶香精、栀子花香精中的一种或几种）中的几种，调配、杀菌、灌装、经或者不经连续式二次加热灭菌工艺加工而成的风味饮品。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，参考 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三剑客农业股份有限公司