



410137S-2024



河南恒润源食品有限公司企业标准

Q/HHRY 0005S-2024

风味饮料

2024-01-09 发布

2024-01-09 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。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HHRY 0005S-2023。

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，添加银耳、红枣、枸杞、梨、莲子、百合、桂花、栀子、代代花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中一种或几种）、山楂、葡萄干、燕窝粉、梨粒原浆、阿胶粉、山药粉、紫薯粉、木瓜粉、水蜜桃粉、芒果粉、椰子粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桃胶、纯牛奶、椰浆乳、速溶茉莉花粉、速溶乌龙茶粉、抹茶粉、可可粉、果汁（蜜桃汁、苹果汁、芒果汁、木瓜汁、山楂汁、桂圆汁、红枣汁、葡萄汁、草莓汁、橙汁中的一种或几种）及其浓缩果汁中的几种，添加或不添加果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、白砂糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用香精、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、熬煮、高温灌装或杀菌后灌装、封口、包装加工而成的风味饮料。

根据配方不同可分为：清汁风味饮料（不含原料物质成分）、浊汁风味饮料（含原料物质成分）。

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 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 红枣、枸杞、莲子、百合、桂花、山楂、阿胶粉、山药粉、木瓜粉、栀子、代代花、金银花、菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.4 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.5 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.6 燕窝粉应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.7 梨粒原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.8 浓缩果汁应符合 GB 17325、SB/T 10198 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.20 桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年 第 8 号）的规定。

2.1.21 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.22 椰浆乳应符合 GB/T 10789 的规定。

2.1.23 速溶茉莉花粉、速溶乌龙茶粉、抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.24 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.25 水蜜桃粉、芒果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.26 椰子粉应符合 DB46/T 69 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，允许伴有部分原料物质	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	
气味、滋味	有本品特有的气味和滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（仅限添加苹果汁、山楂汁及其浓缩果汁产品）	≤ 20.0	GB 5009.185
米酵菌酸，mg/kg（仅限添加银耳的产品）	≤ 0.25	GB 5009.189
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

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。

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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				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。					

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、新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

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，添加银耳、红枣、枸杞、梨、莲子、百合、桂花、栀子、代代花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中一种或几种）、山楂、葡萄干、燕窝粉、梨粒原浆、阿胶粉、山药粉、紫薯粉、木瓜粉、水蜜桃粉、芒果粉、椰子粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桃胶、纯牛奶、椰浆乳、速溶茉莉花粉、速溶乌龙茶粉、抹茶粉、可可粉、果汁（蜜桃汁、苹果汁、芒果汁、木瓜汁、山楂汁、桂圆汁、红枣汁、葡萄汁、草莓汁、橙汁中的一种或几种）及其浓缩果汁中的几种，添加或不添加果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、白砂糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用香精、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、熬煮、高温灌装或杀菌后灌装、封口、包装加工而成的风味饮料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恒润源食品有限公司