



410438S-2024



博爱县喜多力饮品有限公司企业标准

Q/BXY 0018S-2024

风味饮料

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

博爱县喜多力饮品有限公司 发布

前 言

本标准由博爱县喜多力饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟旗、王环平。

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、二级反渗透）为主要原料，添加水提取液或浓缩液[红茶、绿茶、黑茶、茉莉花茶、白茶、黄茶、乌龙茶、桂花茶、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花）、金银花、百合、胖大海、淡竹叶、荷叶、枸杞、红枣、山药、蒲公英、木瓜、绿豆、玫瑰茄、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、薄荷中的一种或几种]，添加或不添加碳酸氢钠、酵母 β -葡聚糖、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的植物饮料。

根据原料不同可分为：红茶风味饮料、绿茶风味饮料、黑茶风味饮料、茉莉花茶风味饮料、白茶风味饮料、黄茶风味饮料、乌龙茶风味饮料、桂花茶风味饮料、菊花风味饮料、金银花风味饮料、百合饮料、胖大海风味饮料、淡竹叶风味饮料、荷叶风味饮料、枸杞风味饮料、红枣风味饮料、山药风味饮料、蒲公英风味饮料、木瓜风味饮料、绿豆风味饮料、玫瑰茄风味饮料、玫瑰花（重瓣红玫瑰）风味饮料、薄荷风味饮料。

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 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.3 绿茶应符合 GB/T 26530 的规定。

2.1.4 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.5 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.6 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.7 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。

2.1.8 乌龙茶应符合 GB/T 39563 的规定。

2.1.9 桂花茶应符合 GB/T 1117 的规定。

2.1.10 菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花）、金银花、百合、胖大海、淡竹叶、荷叶、枸杞、红枣、山药、蒲公英、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。

2.1.11 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

2.1.12 玫瑰茄应符合原卫生部公告（2004 年第 17 号）的规定。

2.1.13 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.14 薄荷应符合 GB/T 34260 的规定。

- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 酵母 β-葡聚糖应符合 QB/T 4572 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 浓缩液应符合 GB 17325 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	液体状	从样品中取出 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	味甜，具有本品特有的气、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
pH 值	4.5~6.8	GB5009.237
砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.3	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg ≤	0.3	GB 5009.140
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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 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, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行; 注 2: 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。 *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、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

风味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，添加水提取液或浓缩液[红茶、绿茶、黑茶、茉莉花茶、白茶、黄茶、乌龙茶、桂花茶、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花）、金银花、百合、胖大海、淡竹叶、荷叶、枸杞、红枣、山药、蒲公英、木瓜、绿豆、玫瑰茄、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、薄荷中的一种或几种]，添加或不添加碳酸氢钠、酵母β-葡聚糖、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的植物饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

博爱县喜多力饮品有限公司