



410986S-2024



河南省东祥食品有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2024

风味饮料

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

河南省东祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省东祥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛倩倩、杨蕊、高健、杨涛、王伟、马小宁、张莉、李亮。

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、反渗透）为主要原料，添加浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、椰子汁、椰浆粉、酸梅粉、桂花酸梅晶、乳粉（奶粉）、乳清蛋白粉中的一种或几种，加入白砂糖、冰糖、蜂蜜、食用盐、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、焦糖色、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为：酸梅汤风味饮料、椰子味饮料、乳味饮料、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 浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 椰子汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4 椰浆粉、酸梅粉、桂花酸梅晶应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.5 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.23 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.24 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.28 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 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，均匀一致	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，应符合表 1 规定
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，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	3.0~6.0	GB 5009.237
可溶性固形物，% ≥	0.1	GB/T 10786

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 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 5009.298
注：*铅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
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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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。

3 检验

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、椰子汁、椰浆粉、酸梅粉、桂花酸梅晶、乳粉（奶粉）、乳清蛋白粉中的一种或几种，加入白砂糖、冰糖、蜂蜜、食用盐、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、焦糖色、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料。

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。

河南省东祥食品有限公司