



411264S-2024



河南省茶寿饮品有限公司企业标准

Q/HCS 0003S-2024

风味饮料

2024-05-20 发布

2024-05-20 实施

河南省茶寿饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省茶寿饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋文彬、陈士迎、李淑粉。

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，添加蜂蜜制品、水果果酱（苹果果酱、椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、红枣果酱、荔枝果酱、蓝莓果酱、桃果酱、百香果酱中的一种或几种）、果蔬粉（柠檬、青桔、柚子、梨、蔓越莓、蓝莓中的一种或几种）、水果干制品（柠檬、青桔、柚子、梨、苹果、枸杞、芒果、菠萝、蔓越莓、蓝莓、草莓、猕猴桃、金桔、葡萄、荔枝、柿子中的一种或几种）、浓缩果蔬汁（浓缩菠萝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩香蕉汁、浓缩火龙果汁、浓缩椰子汁、浓缩柚子汁、浓缩酸梅汁中的一种或几种）、水果原醋（苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋中的一种或几种）、冷冻果粒（芒果粒、苹果粒、蓝莓粒、橙子粒、草莓粒、菠萝粒、椰果粒、猕猴桃粒、葡萄粒、枸杞粒、红枣粒、桃子粒、荔枝粒、樱桃粒中的一种或几种）、植物或者植物提取物（南瓜、番茄、香菇、莲子、竹笋、百合、薏米、枸杞、金银花、怀菊花、蒲公英、胖大海、乌梅、甘草、薄荷中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆中的一种或几种，添加或不添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、乳酸、磷酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用色素（ β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、天然胡萝卜素中的一种或几种）、食用香精中的一种或几种，经调配（或不调配）、过滤（或不过滤）、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料（果味饮料、复合果味饮料、葡萄糖风味饮料、风味饮料、复合风味饮料、果醋风味饮料、植物风味饮料）。

或现调类风味饮料：是以蜂蜜制品（详细配料见 Q/HCS 0002S 本公司企业标准）置于顶盖盒内、饮用纯净水（以生活饮用水经过滤、反渗透）置于同一包装瓶内为原料，经包装加工而成的现泡风味饮料，饮用时顶盖蜂蜜制品和瓶身纯净水应混合饮用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.2 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 水果原醋（苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋）应符合 GB/T18187 和 GB 2719 的规定。

- 2.1.6 金银花、百合、蒲公英、胖大海、乌梅、甘草、薄荷、薏米应符合《中华人民共和国药典》2020版第一部的规定。
- 2.1.7 怀菊花应符合 GB/T20353 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.12 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠 符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.20 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.21 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.22 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.23 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB/T 20882.6 和 GB15203 的规定。
- 2.1.26 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.27 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定
- 2.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.31 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.35 β 胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.36 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.38 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.39 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.40 冷冻果粒应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气味，同时应符合 GB2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.41 食用香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.42 蜂蜜制品应符合本企业执行标准 Q/HCS 0002S 的规定。
- 2.1.43 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.44 浓缩果蔬汁应符合 GB/T31121 和 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，均匀一致或含有果粒	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品固有的滋味和气味，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
铅*(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a ，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
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
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
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
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
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加山楂、苹果制品的产品）	≤	20	GB 5009.185
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 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
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：1、 ^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T4789. 21执行。					
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。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 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、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，添加蜂蜜制品、水果果酱（苹果果酱、椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、红枣果酱、荔枝果酱、蓝莓果酱、桃果酱、百香果酱中的一种或几种）、果蔬粉（柠檬、青桔、柚子、梨、蔓越莓、蓝莓中的一种或几种）、水果干制品（柠檬、青桔、柚子、梨、苹果、枸杞、芒果、菠萝、蔓越莓、蓝莓、草莓、猕猴桃、金桔、葡萄、荔枝、柿子中的一种或几种）、浓缩果蔬汁（浓缩菠萝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩香蕉汁、浓缩火龙果汁、浓缩椰子汁、浓缩柚子汁、浓缩酸梅汁中的一种或几种）、水果原醋（苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋中的一种或几种）、冷冻果粒（芒果粒、苹果粒、蓝莓粒、橙子粒、草莓粒、菠萝粒、椰果粒、猕猴桃粒、葡萄粒、枸杞粒、红枣粒、桃子粒、荔枝粒、樱桃粒中的一种或几种）、植物或者植物提取物（南瓜、番茄、香菇、莲子、竹笋、百合、薏米、枸杞、金银花、怀菊花、蒲公英、胖大海、乌梅、甘草、薄荷中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆中的一种或几种，添加或不添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、乳酸、磷酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用色素（ β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、天然胡萝卜素中的一种或几种）、食用香精中的一种或几种，经调配（或不调配）、过滤（或不过滤）、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料（果味饮料、复合果味饮料、葡萄糖风味饮料、风味饮料、复合风味饮料、果醋风味饮料、植物风味饮料）。

或现调类风味饮料：是以蜂蜜制品（详细配料见 Q/HCS 0002S 本公司企业标准）置于顶盖盒内、饮用纯净水（以生活饮用水经过滤、反渗透）置于同一包装瓶内为原料，经包装加工而成的现泡风味饮料，饮用时顶盖蜂蜜制品和瓶身纯净水应混合饮用。

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》相关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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省茶寿饮品有限公司