



411355S-2024



果然好（河南）食品有限公司企业标准

Q/GRH 0001S-2024

风味饮料

2024-05-30 发布

2024-05-30 实施

果然好（河南）食品有限公司 发布

前 言

本标准由果然好（河南）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李博、闫军利。

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。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩金桔汁中的一种或多种）、椰纤果、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、木糖醇、蜂蜜、冰糖中的多种，辅以三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、赤藓糖醇、黄原胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、抗性糊精、大豆肽粉、玉米低聚肽、胶原蛋白肽、人参（人工种植5年以下）、玛咖粉、咖啡豆浓缩粉、绿茶浓缩粉、牛磺酸、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、二甲基二碳酸盐（仅用于果味饮料）、乙基麦芽酚、食用色素[柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、葡萄皮红、亮蓝（仅用于果味饮料）、β-胡萝卜素、焦糖色（仅用于果味饮料）中的一种或多种]、食品用香精中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、二次杀菌或不杀菌、包装而成的风味饮料。

根据原辅料不同，产品可分为：果味饮料、营养素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 深井水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩金桔汁）应符合GB 17325的规定。

2.1.3 椰纤果应符合GB 16325的规定。

2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。

- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.29 聚葡萄糖应符合 GB/T 25541 的规定。
- 2.1.30 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.31 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.32 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.33 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.34 玉米低聚肽应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.35 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.36 人参（人工种植5年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 17 号）的规定。
- 2.1.37 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.38 咖啡豆浓缩粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.39 绿茶浓缩粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.40 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.41 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.42 维生素B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.43 维生素B₁₂应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.44 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.45 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.46 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.47 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602的规定。
- 2.1.48 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601的规定。
- 2.1.49 二甲基二碳酸盐应符合 GB 1886.68的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208的规定。
- 2.1.51 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.52 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.53 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.54 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.55 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.56 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.57 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.58 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.59 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.60 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.61 赤藓糖醇应符合GB 26404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	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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
可溶性固形物（20℃, 折光计法），%	\geq 0.1	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/kg	\leq 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	\leq 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	\leq 0.25	GB 5009.298
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计） ^a ，g/kg	\leq 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^a ，g/kg	\leq 0.6	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	\leq 0.03	GB 5009.278
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	\leq 0.5	GB 5009.28

苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^a (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.31
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35 或 SN/T1743
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
锌 (以 Zn 计) ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
牛磺酸 ^b , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^b , mg/kg		3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ ^b , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b , μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注: a 适用于添加相应食品添加剂的产品, 其中苋菜红、胭脂红、亮蓝、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠仅适用于果味饮料。

b 适用于添加相应食品营养强化剂的产品。

c 适用于添加浓缩苹果清汁和浓缩山楂汁的产品。

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注 2: *霉菌和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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，营养强化剂的使用应符合GB 14880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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩金桔汁中的一种或多种）、椰纤果、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、木糖醇、蜂蜜、冰糖中的多种，辅以三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、赤藓糖醇、黄原胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、抗性糊精、大豆肽粉、玉米低聚肽、胶原蛋白肽、人参（人工种植5年以下）、玛咖粉、咖啡豆浓缩粉、绿茶浓缩粉、牛磺酸、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、二甲基二碳酸盐（仅用于果味饮料）、乙基麦芽酚、食用色素[柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、葡萄皮红、亮蓝（仅用于果味饮料）、β-胡萝卜素、焦糖色（仅用于果味饮料）中的一种或多种]、食品用香精中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、二次杀菌或不杀菌、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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

果然好（河南）食品有限公司