



411110S-2024



河南金仕达食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2024

风味饮料

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

河南金仕达食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金仕达食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南金仕达食品有限公司。

本标准主要起草人：李志强。

本标准自发布实施之日起代替标准：Q/HJS 0003S-2024（备案号：4110065S-2024）。

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）为原料，添加或不添加核桃汁、花生汁、椰子汁中的一种，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、茶叶或茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、食用香精（核桃香精、花生香精、椰子香精中的一种）中的多种，经调配、过滤、高温灭菌、热灌装、包装而成；或经调配、过滤、热灌装、高温杀菌、包装而成的风味饮料。

根据用料不同分为：核桃风味饮料、花生风味饮料、椰子风味饮料、茶味饮料、复合风味饮料。

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 核桃汁、花生汁、椰子汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.3 食用香精（核桃香精、花生香精、椰子香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.12 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.13 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 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	从样品中取 50mL，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
----	-----------	-------------------

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	3.5~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物, %	≥ 1.0	GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.90、GB 5009.14
环己基氨基磺酸钠 ^b (甜蜜素), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^b (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140 或 GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
注 2: a 指标为易拉罐产品检验项目。
注 3: b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品, 应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品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			
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

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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，添加或不添加核桃汁、花生汁、椰子汁中的一种，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、茶叶或茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、食用香精（核桃香精、花生香精、椰子香精中的一种）中的多种，经调配、过滤、高温灭菌、热灌装、包装而成；或经调配、过滤、热灌装、高温杀菌、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，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。

河南金仕达食品有限公司