



412972S-2017



河南七瀑饮用水有限公司企业标准

Q/ HNQP 0004S-2017

风味饮料

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

河南七瀑饮用水有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南七瀑饮用水有限公司提出并起草。

本标准起草人：张彦欣

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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经反渗透净化）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁）、竹叶黄酮、三氯蔗糖、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、DL-苹果酸、乳酸、竹叶香精、薄荷香精、西柚香精、柠檬香精、蓝莓香精、蜜桃香精、菠萝香精、苹果香精、草莓香精、橙香精、葡萄香精、雪梨香精、芒果香精、哈密瓜香精、乳酸菌香精中的几种为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 竹叶黄酮应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 乙二胺四乙酸二钠 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.17 竹叶香精、薄荷香精、西柚香精、柠檬香精、蓝莓香精、蜜桃香精、菠萝香精、苹果香精、草莓香精、橙香精、葡萄香精、雪梨香精、芒果香精、哈密瓜香精、乳酸菌香精应符合 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	试验方法
性状		液体	从样品中取出1瓶，开盖倒入一洁净的烧杯中，自然光线下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽		无色、淡黄色或淡玫瑰色	
气味、 滋味	竹叶味风味饮料	具有竹叶应有的气味、无异味	
	薄荷味风味饮料	具有薄荷应有的气味、无异味	
	西柚味风味饮料	具有西柚应有的气味、无异味	
	柠檬味风味饮料	具有柠檬应有的气味、无异味	
	蓝莓味风味饮料	具有蓝莓应有的气味、无异味	
	蜜桃味风味饮料	具有蜜桃应有的气味、无异味	
	菠萝味风味饮料	具有菠萝应有的气味、无异味	
	苹果味风味饮料	具有苹果应有的气味、无异味	
	草莓味风味饮料	具有草莓应有的气味、无异味	
	橙味风味饮料	具有橙应有的气味、无异味	
	葡萄味风味饮料	具有葡萄应有的气味、无异味	
	雪梨味风味饮料	具有雪梨应有的气味、无异味	
	芒果味风味饮料	具有芒果应有的气味、无异味	
	哈密瓜味风味饮料	具有哈密瓜应有的气味、无异味	
乳味风味饮料	具有乳味应有的气味、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
可溶性固形物（以20℃折光计法），% \geq	0.05	GB/T 12143

pH	≥	竹叶味风味饮料	6.5	GB/T 5750.4
pH	≤	其他味风味饮料	4.5	
*铅（以Pb计），mg/L		≤	0.2	GB 5009.12
溴酸盐，mg/L		≤	0.01	GB/T 5750.10
乙酰磺胺酸钾，g/kg		≤	0.15	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg		≤	0.3	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg		≤	0.10	GB 22255
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg		≤	0.8	GB 5009.28
*铅指标严于国家标准GB 2762。同一功能的食品添加剂（防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1				

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	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
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌/（CFU /mL）	≤	20			GB 4789.15
酵母/（CFU /mL）	≤	20			GB 4789.15

^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

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。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（经反渗透净化）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁）、竹叶黄酮、三氯蔗糖、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、DL-苹果酸、乳酸、竹叶香精、薄荷香精、西柚香精、柠檬香精、蓝莓香精、蜜桃香精、菠萝香精、苹果香精、草莓香精、橙香精、葡萄香精、雪梨香精、芒果香精、哈密瓜香精、乳酸菌香精中的几种为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料。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/T 10789《饮料通则》、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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南七瀑饮用水有限公司

2017年11月13日