



413123S-2017



焦作市金津乐饮品有限公司企业标准

Q/JJY 0001S-2017

---

# 风味饮料

2017-12-22 发布

2017-12-22 实施

---

焦作市金津乐饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由焦作市金津乐饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：金国才。

本标准自发布实施日起将替代 Q/JJY 0001S-2017(411817S-2016)。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、二级反渗透处理）为主要原料，添加苹果粉、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、复配葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、山梨酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、竹叶味香精、清凉味香精、薄荷味香精、菊花味香精、果蔬发酵味香精、苹果味香精、桔子味香精、山楂味香精、西柚味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、葡萄味香精、芒果味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、青柠味香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、香草味香精）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装而制成的苹果粉含量大于等于 0.1% 的风味（果味）饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 苹果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.9 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.10 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.11 复配葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.12 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.13 氯化钠应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.17 食用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、竹叶味香精、清凉味香精、薄荷味香精、菊花味香精、果蔬发酵味香精、苹果味香精、桔子味香精、山楂味香精、西柚味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、葡萄味香精、芒果味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、青柠味香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、香草味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	
	含酸	不含酸		
pH 值	3.5~5.5	6.0~8.0	GB 5009.237	
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥	0.1	—	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3		GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3		GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25		GB 22255
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65		GB 5009.97
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5		GB 5009.28
对羟基苯甲酸甲酯钠 <sup>b</sup> （以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤	0.25		GB 5009.31
柠檬黄 <sup>c</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
日落黄 <sup>c</sup> （以日落黄计），g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
诱惑红 <sup>d</sup> （以诱惑红计），g/kg	≤	0.1		GB 5009.141
苋菜红 <sup>e</sup> （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
亮蓝 <sup>e</sup> （以亮蓝计），g/kg	≤	0.025		GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	≤	10		GB 5009.185

注：a、仅限于蓝莓味风味饮料、柠檬味风味饮料、薄荷味风味饮料（酸型）、果蔬发酵味风味饮料（酸型）、苹果味风味饮料、桔子味风味饮料、山楂味风味饮料、西柚味风味饮料、水蜜桃味风味饮料、红枣味风味饮料、葡萄味风味饮料、芒果味风味饮料、菠萝味风味饮料、哈密瓜味风味饮料、青柠味风味饮料、荔枝味风味饮料、柠檬苏打味风味饮料、水蜜桃苏打味风味饮料、苹果苏打味风味饮料、桔子苏打味风味饮料、西柚苏打味风味饮料、青柠苏打味风味饮料、芒果苏打味风味饮料、菠萝苏打味风味饮料、哈密瓜苏打味风味饮料、荔枝苏打味风味饮料的检测；

b、仅限于竹叶味果味饮料、薄荷味果味饮料、菊花味果味饮料、果蔬发酵味果味饮料、玫瑰味果味饮料、香草味果味饮料、苏打味果味饮料、玫瑰苏打味果味饮料、香草苏打味果味饮料的检测；

c、仅限于菊花味果味饮料、桔子味风味饮料、芒果味风味饮料、菠萝味风味饮料和哈密瓜味风味饮料的检测；

d、仅限于山楂味风味饮料、水蜜桃味风味饮料、红枣味风味饮料和玫瑰味果味饮料的检测；

e、仅限于葡萄味风味饮料和蓝莓味风味饮料的检测。

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	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *该项指标严于国家标准 GB 7101 的规定。					

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定执行。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

风味饮料是以生活饮用水（经粗滤、精滤、二级反渗透处理）为主要原料，添加苹果粉、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、复配葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、山梨酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、竹叶味香精、清凉味香精、薄荷味香精、菊花味香精、果蔬发酵味香精、苹果味香精、桔子味香精、山楂味香精、西柚味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、葡萄味香精、芒果味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、青柠味香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、香草味香精）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装而制成的苹果粉含量大于等于 0.1% 的风味（果味）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提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

焦作市金津乐饮品有限公司