



411682S-2017



漯河市日康食品饮料有限公司企业标准

Q/LRS 0002S-2017

---

# 风味饮料

2017-07-24 发布

2017-07-24 实施

---

漯河市日康食品饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由漯河市日康食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：田文生

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁）为主要原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、碳酸氢钠、山梨酸钾、食用香精（柠檬味香精、桃味香精）中的几种，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口、巴氏杀菌加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 桃味香精、柠檬味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 浓缩桃汁、浓缩柠檬汁应符合 GB17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	指 标	试验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，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	无色或相应水果色	
气 味	具有水果应有的气味，无异味	
滋 味	酸甜适口	
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 (20℃, 折光计法), % $\geq$	1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL $\geq$	0.1	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L $\leq$	0.05	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L $\leq$	0.6 (要在标签上标明含苯丙氨酸)	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 (AK 糖), g/L $\leq$	0.2	GB/T 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L $\leq$	0.4	GB 5009.28
pH 值	1.0~6.0	GB 5009.237

### 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 <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
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 $\leq$	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL $\leq$	10				GB 4789.15

注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。  
2、\*本表中霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

### 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留应符合 GB 2763 的规定。

---

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）、果葡糖浆、白砂糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁）为主要原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、碳酸氢钠、山梨酸钾、食用香精（柠檬味香精、桃味香精）中的几种，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口、巴氏杀菌加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

漯河市日康食品饮料有限公司

2017年06月29日