



411908S-2017



新乡市庆龙饮品有限公司企业标准

Q/XQY 0003S-2017

风味饮料

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

新乡市庆龙饮品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新乡市庆龙饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李红亮。

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、反渗透）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁）、乳粉、果葡糖浆、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、食品用香精（薄荷香精、竹叶香精、椰子味香精、苹果味香精、乳味香精、红枣香精、橙味香精、葡萄味香精、桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、苹果味香精、大豆香精、花生香精）为原料，经调配、杀菌、灌装封口加工而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 食品用香精（薄荷香精、竹叶香精、椰子味香精、苹果味香精、乳味香精、红枣香精、橙味香精、葡萄味香精、桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、苹果味香精、大豆香精、花生香精）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	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	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
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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） ^a ，%	≥	0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		3.0-5.5	GB/T 5750
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	仅限添加三氯蔗糖的饮料 ≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的饮料 ≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠，g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的饮料 ≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	仅限添加苹果汁的饮料 ≤	10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
^a 仅适用于橙味饮料、葡萄味饮料、水蜜桃味饮料、芒果味饮料、菠萝味饮料、苹果味饮料 ^b 仅适用于金属罐装产品。 同一功能的着色剂在混合使用时，各自用量占其最大用量比例之和不应超过 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 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（/25 mL）	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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、总酸、pH 值、可溶性固形物（仅限有此指标的产品）、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

风味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁）、乳粉、果葡糖浆、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、食品用香精（薄荷香精、竹叶香精、椰子味香精、苹果味香精、乳味香精、红枣香精、橙味香精、葡萄味香精、桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、苹果味香精、大豆香精、花生香精）为原料，经调配、杀菌、灌装封口加工而成的。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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市庆龙饮品有限公司

2017年07月24日