

1.1.1.1.1.3



河南恒润源食品有限公司企业标准

Q/HHRY 0001S-2018

风味饮料

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

河南恒润源食品有限公司 发布

前 言

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》规则编写。

本标准由河南恒润源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵杉杉。

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的产品分类、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（经过滤、二级反渗透）、椰纤果（复原、熬煮、搅拌）、浓缩果汁（苹果汁、草莓汁、蓝莓汁、葡萄汁、哈密瓜汁、西柚汁、金桔汁、柠檬汁、水蜜桃汁、百香果汁、柳橙汁、凤梨汁、芒果汁）、果葡糖浆、麦芽糊精、白砂糖、乌梅、甘草、桂花、D-异抗坏血酸钠、食用香精（苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、葡萄香精、哈密瓜香精、西柚香精、金桔香精、柠檬香精、西瓜香精、可乐香精、水蜜桃香精、百香果香精、柳橙香精、凤梨香精、荔枝香精、酸梅香精、芒果香精）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色、苋菜红）中的几种为原料，经调配、熬煮、杀菌或不杀菌、灌装、封口、包装加工制成的果汁含量不低于2.5%的风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 麦芽糊精符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

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

2.1.5 浓缩果汁（苹果汁、草莓汁、蓝莓汁、葡萄汁、哈密瓜汁、西柚汁、金桔汁、柠檬汁、水蜜桃汁、百香果汁、柳橙汁、凤梨汁、芒果汁）符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 食用香精（苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、葡萄香精、哈密瓜香精、西柚香精、金桔香精、柠檬香精、西瓜香精、可乐香精、水蜜桃香精、百香果香精、柳橙香精、凤梨香精、荔枝香精、酸梅香精、芒果香精）符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.8 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 乌梅、甘草、桂花应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 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	具有均匀一致的液体或含椰果的液体状	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、并用清水漱口，尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味，微甘，微甜	
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), %	≥	10	GB/T 12143
pH 值		3.0-5.5	GB 5009.237
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.141
苋菜红 ^a (以苋菜红计), g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 ^c (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^d , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
展青霉素 ^e , μg/L	≤	10	GB 5009.185
注: 1、相同色泽的着色剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和应不超过 1; 2、a、c、d 仅适用于风味果味浓浆饮料的检测; 3、b 仅适用于风味果味饮料的检测; 4、e 仅适用于含苹果汁的饮料。			

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				检验办法
	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
*酵母菌, 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: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 2、*该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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB 12695 和 GB 14881 相关规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、pH值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

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）、椰纤果（复原、熬煮、搅拌）、浓缩果汁（苹果汁、草莓汁、蓝莓汁、葡萄汁、哈密瓜汁、西柚汁、金桔汁、柠檬汁、水蜜桃汁、百香果汁、柳橙汁、凤梨汁、芒果汁）、果葡糖浆、麦芽糊精、白砂糖、乌梅、甘草、桂花、D-异抗坏血酸钠、食用香精（苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、葡萄香精、哈密瓜香精、西柚香精、金桔香精、柠檬香精、西瓜香精、可乐香精、水蜜桃香精、百香果香精、柳橙香精、凤梨香精、荔枝香精、酸梅香精、芒果香精）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色、苋菜红）中的几种为原料，经调配、熬煮、杀菌或不杀菌、灌装、封口、包装加工制成的果汁含量不低于2.5%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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。