



410392S-2018



河南汇多滋饮品股份有限公司企业标准

Q/HHY0011S-2018

风味饮料

2018-01-30 发布

2018-01-30 实施

河南汇多滋饮品股份有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南汇多滋饮品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘孟琴。

本标准自发布之日起替代 Q/HHY 0011S-2017。

HN

QB

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。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、乌梅浓缩汁、浓缩苹果汁、果葡糖浆、青柠浓缩汁、水蜜桃浓缩汁（浆）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、食用盐、六偏磷酸钠、安赛蜜、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、焦糖色、食用香精（乌梅香精、山楂香精、青柠香精、柠檬香精、水蜜桃香精）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 GB 13104 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 乌梅香精、山楂香精、青柠香精、柠檬香精、水蜜桃香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 乌梅浓缩汁、青柠浓缩汁、水蜜桃浓缩汁（浆）应符合 GB17325 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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，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，并检查有无外来杂质。
色 泽	酸梅汤风味饮料	浅棕色	
	青柠风味饮料	无色	
	水蜜桃风味饮料	无色	
滋、气味	酸梅汤风味饮料	具有酸梅的香味，酸甜适口无异味	
	青柠风味饮料	具有青柠的香味，酸甜适口，无异味	
	水蜜桃风味饮料	具有水蜜桃的香味，酸甜适口，无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量果肉沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目		指 标	试验方法	
可溶性固形物 (20℃折光计法), %		≥	1.0	GB/T 12143
总酸 (以一水柠檬酸计), g/L		≥	0.1	GB/T 12456
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
pH 值	酸梅汤风味饮料、水蜜桃风味饮料		3-5	GB/T 5750.4
	青柠风味饮料		2-5	GB/T 5750.4
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/L		≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/L		≤	0.6	GB 5009.263
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), mg/L		≤	10	GB 5009.34
总砷 (以 As 计), mg/L		≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L		≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素 (仅适用于苹果和山楂), μg/L		≤	20.0	GB 5009.185

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) ≤	15				GB 4789.15
酵母 * (CFU/mL) ≤	15				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;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3: 霉菌、酵母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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、乌梅浓缩汁、浓缩苹果汁、果葡糖浆、青柠浓缩汁、水蜜桃浓缩汁(浆)、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、食用盐、六偏磷酸钠、安赛蜜、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、焦糖色、食用香精（乌梅香精、山楂香精、青柠香精、柠檬香精、水蜜桃香精）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩果蔬液（汁、浆）》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，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菌严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南汇多滋饮品股份有限公司