



410076S-2018



商丘市金仕达食品有限公司企业标准

Q/SJDS 0001S-2018

风味饮料

2018-01-04 发布

2018-01-04 实施

商丘市金仕达食品有限公司 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。

本标准由商丘市金仕达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李志强。

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、标签和标志、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）、浓缩果汁（浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁）、乳粉、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用香精（草莓香精、苹果香精、芒果香精、梨香精、桃香精、红枣香精、山楂香精、香蕉香精、大豆香精、菠萝香精）、焦糖色、柠檬黄、胭脂红中的几种或多种为原料，经调配、过滤、灭菌、灌装、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的有关规定。
- 2.1.2 浓缩果汁（浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的有关规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的有关规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的有关规定。
- 2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的有关规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的有关规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的有关规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的有关规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的有关规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的有关规定。
- 2.1.11 食用香精（草莓香精、苹果香精、芒果香精、梨香精、桃香精、红枣香精、山楂香精、香蕉香精、大豆香精、菠萝香精）应符合 GB 30616 的有关规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的有关规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的有关规定。
- 2.1.14 胭脂红应符合 GB 1886.220 的有关规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1

项 目	要 求	试验方法
性 状	液体	随机抽取样品 50mL，倒入无色烧杯中，

色 泽	具有原料特有的颜色	在室内自然光下用肉眼观察其形态、色泽、杂质、并嗅其气味然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
气、滋味	各原料混合物特有的气、滋味	
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

项 目	指 标	检验方法
pH 值	3.5~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物, %	≥ 1.0	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
铜* (以 Cu 计), mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
锡* (以 Sn 计), mg/L	≤ 150	GB 5009.16
铁* (以 Fe 计), mg/L	≤ 15	GB 5009.90
锌* (以 Zn 计), mg/L	≤ 5	GB 5009.14
锌、铁、铜总和*, mg/L	≤ 20	GB 5009.14、GB 5009.90、GB 5009.13
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
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
山梨酸钾, g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/L	≤ 10	GB 5009.185
柠檬黄, g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红, g/L	≤ 0.05	GB 5009.35

注: a 展青霉素指标仅适于原料中添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。b *为易拉罐产品检验项目

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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
* 该项指标值严于食品安全国家标准。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁）、乳粉、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用香精（草莓香精、苹果香精、芒果香精、梨香精、桃香精、红枣香精、山楂香精、香蕉香精、大豆香精、菠萝香精）、焦糖色、柠檬黄、胭脂红中的几种或多种为原料，经调配、过滤、灭菌、灌装、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 风味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和 GB/T 10789《饮料通则》的有关规定，参照相关标准制订本标准。作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 7101。

商丘市金仕达食品有限公司