



410559S-2018



河南王屋清源生物科技有限公司企业标准

Q/HQY 0001S-2018

---

# 风味饮料

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

---

河南王屋清源生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按照 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。

本标准由河南王屋清源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕文战。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、等。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩沙棘汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩乌梅汁）、绿豆（水煮、滤渣）、白砂糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、黄原胶、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）、维生素 C（抗氧化剂）、乳酸、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、食用香精（梨香精、苹果香精、柠檬香精、桃香精、葡萄香精、山楂香精、草莓香精、菠萝香精、西柚香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、沙棘香精、枣香精、蓝莓香精、乌梅香精、竹叶香精、枫叶香精、桦木香精、玫瑰香精、芦荟香精、青瓜香精、西瓜香精、绿豆香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的的果汁含量不低于 2.5%的果味饮料或其他风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩沙棘汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩乌梅汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

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

- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB14754 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB1886.100 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.25 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 梨香精、苹果香精、柠檬香精、桃香精、葡萄香精、山楂香精、草莓香精、菠萝香精、西柚香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、沙棘香精、枣香精、蓝莓香精、乌梅香精、竹叶香精、枫叶香精、桉木香精、玫瑰香精、芦荟香精、青瓜香精、西瓜香精、绿豆香精应符合 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	要求	检验方法
性状	均匀一致液体	
色泽	梨味饮料	淡黄色
	苹果味饮料	黄绿色或淡褐色
	柠檬味饮料	无色
	桃味饮料	淡黄色
	葡萄味饮料	淡绿色或淡红色

	山楂味饮料	浅红色	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
	草莓味饮料	红色	
	菠萝味饮料	青黄色	
	西柚味饮料	淡黄色或淡红色	
	芒果味饮料	无色或淡黄色	
	哈密瓜味饮料	浅黄色	
	石榴味饮料	棕红色	
	沙棘味饮料	棕黄色	
	枣味饮料	棕红色	
	蓝莓味饮料	褐红色	
	乌梅味饮料	褐红色	
	竹叶风味饮料	透明无色	
	芦荟风味饮料	透明无色	
	枫叶风味饮料	透明无色	
	桦木风味饮料	透明无色	
	菠萝苏打风味饮料	透明无色	
	玫瑰苏打风味饮料	透明无色	
	蜜桃苏打风味饮料	透明无色	
	柠檬苏打风味饮料	透明无色	
	雪梨苏打风味饮料	透明无色	
	芦荟苏打风味饮料	透明无色	
	哈密瓜苏打风味饮料	透明无色	
	青瓜苏打风味饮料	透明无色	
	西瓜苏打风味饮料	透明无色	
	芒果苏打风味饮料	透明无色	
	绿豆味饮料	棕绿色	
滋、气味	梨味饮料	具有梨固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	苹果味饮料	具有苹果固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	柠檬味饮料	具有柠檬固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	桃味饮料	具有桃固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	

葡萄味饮料	具有葡萄固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
山楂味饮料	具有山楂固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
草莓味饮料	具有草莓固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
菠萝味饮料	具有菠萝固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
西柚味饮料	具有西柚固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
芒果味饮料	具有芒果固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
哈密瓜味饮料	具有哈密瓜固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
石榴味饮料	具有石榴固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
沙棘味饮料	具有沙棘固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
枣味饮料	具有枣固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
蓝莓味饮料	具有蓝莓固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
乌梅味饮料	具有乌梅固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
竹叶风味饮料	具有竹叶固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
芦荟风味饮料	具有芦荟固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
枫叶风味饮料	具有枫叶固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
桦木风味饮料	具有桦木固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
菠萝苏打风味饮料	具有菠萝固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
玫瑰苏打风味饮料	具有玫瑰固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
蜜桃苏打风味饮料	具有蜜桃固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
柠檬苏打风味饮料	具有柠檬固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
雪梨苏打风味饮料	具有雪梨固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
芦荟苏打风味饮料	具有芦荟固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
哈密瓜苏打风味饮料	具有哈密瓜固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
青瓜苏打风味饮料	具有青瓜固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
西瓜苏打风味饮料	具有西瓜固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
芒果苏打风味饮料	具有芒果固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
绿豆味饮料	具有绿豆固有的气、滋味，酸甜可口，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀

### 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	检验方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), g/100ml	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	3.0-5.0 <sup>i</sup>	GB/ T5750.4
	6.0-8.0 <sup>h</sup>	
环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), g/L	≤ 0.65	GB/T 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 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>c</sup> , g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红 <sup>d</sup> , g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
亮蓝 <sup>e</sup> , g/L	≤ 0.02	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
展青霉素 <sup>f</sup> , μg/L	≤ 10.0	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>g</sup> , (mg/L)	≤ 20	GB 5009.13或 GB 5009.14或 GB 5009.90
<p>注: 1 a 适用于添加柠檬黄的饮料。</p> <p>2 b 适用于添加日落黄的饮料。</p> <p>3 c 适用于添加胭脂红的饮料。</p> <p>4 d 适用于添加苋菜红的饮料。</p> <p>5 e 适用于添加亮蓝的饮料。</p> <p>6 f 适用于添加苹果汁和山楂汁的饮料。</p> <p>7 g 适用于金属罐装饮料。</p> <p>8 h 适用于绿豆风味饮料。</p>		

9 i 不适用于绿豆风味饮料。

## 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 <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
* 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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注 2: 霉菌、酵母指标严于国家标准 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 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 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 营养强化剂应符合 GB 14880 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、可溶性固形物、pH 值、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。

## 编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩沙棘汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩乌梅汁）、绿豆（水煮、滤渣）、白砂糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、黄原胶、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）、维生素 C（抗氧化剂）、乳酸、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、食用香精（梨香精、苹果香精、柠檬香精、桃香精、葡萄香精、山楂香精、草莓香精、菠萝香精、西柚香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、沙棘香精、枣香精、蓝莓香精、乌梅香精、竹叶香精、枫叶香精、桦木香精、玫瑰香精、芦荟香精、青瓜香精、西瓜香精、绿豆香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的的果汁含量不低于 2.5%的果味饮料或其他风味饮料。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 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国标 GB7101《食品安全国家标准 饮料》。

河南王屋清源生物科技有限公司

QB