



410674S-2018



焦作市金的食品有限公司企业标准

Q/JJD 0003S-2018

风味饮料

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

焦作市金的食品有限公司 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》的规则起草。

本标准由焦作市金的食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王世三。

H N

Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的产品分类、要求、实验方法、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以生活饮用水（经过粗滤、精滤、反渗透处理）、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩山楂汁、浓缩哈密瓜汁）、食用香精（乳浊香精、柠檬味香精、西番莲味香精、芒果味香精、苹果味香精、荔枝味香精、水果乳浊香精、山楂味香精、草莓味香精、西柚味香精、猕猴桃味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、胡萝卜味香精、水蜜桃味香精、橙子味香精、发酵风味香精、核桃香精、杏仁香精）、复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、果胶）、三聚磷酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、冰醋酸、乙基麦芽酚、护色剂（D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠）、食用色素[柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、 β -胡萝卜素、焦糖色]中的几种为原料,经调配、灭菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 ≥ 2.5 风味饮料或不含果汁的风味水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合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 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.6 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合GB 1886.40的规定
- 2.1.8 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.18 亮蓝应符合GB 1886.217的规定
- 2.1.19 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.20 复配增稠剂、护色剂、果绿应符合GB 26687的规定。

2.1.21 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.22 冰醋酸应符合GB 1886.10的规定。

2.1.23 β -胡萝卜素应符合GB 28310的规定。

2.1.24 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.25 果胶应符合GB 25533的规定。

2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.49的规定。

2.1.27 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。

2.1.28 三聚磷酸钠应符合GB 25566 的规定。

2.1.29 浓缩果蔬汁应符合GB/T 31121和GB 17325的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

表1.1 风味饮料的感官指标

项目		要求	检验方法
性状		均匀液体	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，应符合表1的要求。
色 泽	芒果味风味饮料	浅黄色	
	蓝莓味风味饮料	紫红色	
	山楂味风味饮料	浅棕红色	
	西番莲味风味饮料	浅黄色	
	草莓味风味饮料	浅红色	
	柠檬味风味饮料	浅乳白色	
	西柚味风味饮料	浅粉红色	
	猕猴桃味风味饮料	淡绿色	
	荔枝味风味饮料	浅白色	
	胡萝卜味风味饮料	浅红色	
	哈密瓜味风味饮料	淡桔黄色	
	水蜜桃味风味饮料	浅红色	
	苹果醋味风味饮料	浅棕色	
	芒果橙味风味饮料	浅黄色	
	核桃味风味饮料	乳白色	
	杏仁味风味饮料	乳白色	
气	芒果味风味饮料	具有芒果气味，无异味	
	蓝莓味风味饮料	具有蓝莓气味，无异味	
	山楂味风味饮料	具有山楂气味，无异味	
	西番莲味风味饮料	具有西番莲气味，无异味	
	草莓味风味饮料	具有草莓气味，无异味	

味	柠檬味风味饮料	具有柠檬气味, 无异味
	西柚味风味饮料	具有西柚气味, 无异味
	猕猴桃味风味饮料	具有猕猴桃气味, 无异味
	荔枝味风味饮料	具有荔枝气味, 无异味
	胡萝卜味风味饮料	具有胡萝卜气味, 无异味
	哈密瓜味风味饮料	具有哈密瓜气味, 无异味
	水蜜桃味风味饮料	具有水蜜桃气味, 无异味
	苹果醋味风味饮料	具有苹果醋气味, 无异味
	芒果橙味风味饮料	具有芒果橙复合气味, 无异味
	核桃味风味饮料	具有核桃气味, 无异味
滋味	杏仁味风味饮料	具有杏仁气味, 无异味
	芒果味风味饮料	具有芒果滋味, 无异味
	蓝莓味风味饮料	具有蓝莓滋味, 无异味
	山楂味风味饮料	具有山楂滋味, 无异味
	西番莲味风味饮料	具有西番莲滋味, 无异味
	草莓味风味饮料	具有草莓滋味, 无异味
	柠檬味风味饮料	具有柠檬滋味, 无异味
	西柚味风味饮料	具有西柚滋味, 无异味
	猕猴桃味风味饮料	具有猕猴桃滋味, 无异味
	荔枝味风味饮料	具有荔枝滋味, 无异味
	胡萝卜味风味饮料	具有胡萝卜滋味, 无异味
	哈密瓜味风味饮料	具有哈密瓜滋味, 无异味
	水蜜桃味风味饮料	具有水蜜桃滋味, 无异味
	苹果醋味风味饮料	具有苹果醋滋味, 无异味
	芒果橙味风味饮料	具有芒果橙复合滋味, 无异味
	核桃味风味饮料	具有核桃滋味, 无异味
	杏仁味风味饮料	具有杏仁滋味, 无异味
	杂质	无肉眼可见外来杂质
	*本表适用于风味饮料。	

表1.2 风味水饮料的感官指标

项目		要求	检验方法
性状		均匀液体	
色泽	芒果味风味水饮料	无色透明	
	蓝莓味风味水饮料	无色透明	
	山楂味风味水饮料	无色透明	
	西番莲味风味水饮料	无色透明	
	草莓味风味水饮料	无色透明	
	柠檬味风味水饮料	无色透明	
	西柚味风味水饮料	无色透明	
	猕猴桃味风味水饮料	无色透明	
	荔枝味风味水饮料	无色透明	
	胡萝卜味风味水饮料	无色透明	

	哈密瓜味风味水饮料	无色透明	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、颜色、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味，应符合表1的要求。
	水蜜桃味风味水饮料	无色透明	
	苹果醋味风味水饮料	无色透明	
	芒果橙味风味水饮料	无色透明	
	核桃味风味水饮料	无色透明	
	杏仁味风味水饮料	无色透明	
气 味	芒果味风味水饮料	具有芒果气味，无异味	
	蓝莓味风味水饮料	具有蓝莓气味，无异味	
	山楂味风味饮料	具有山楂气味，无异味	
	西番莲味风味水饮料	具有西番莲气味，无异味	
	草莓味风味水饮料	具有草莓气味，无异味	
	柠檬味风味水饮料	具有柠檬气味，无异味	
	西柚味风味水饮料	具有西柚气味，无异味	
	猕猴桃味风味水饮料	具有猕猴桃气味，无异味	
	荔枝味风味水饮料	具有荔枝气味，无异味	
	胡萝卜味风味水饮料	具有胡萝卜气味，无异味	
	哈密瓜味风味水饮料	具有哈密瓜气味，无异味	
	水蜜桃味风味水饮料	具有水蜜桃气味，无异味	
	苹果醋味风味水饮料	具有苹果醋气味，无异味	
	芒果橙味风味水饮料	具有芒果橙复合气味，无异味	
	核桃味风味水饮料	具有核桃气味，无异味	
杏仁味风味水饮料	具有杏仁气味，无异味		
滋 味	芒果味风味水饮料	具有芒果滋味，无异味	
	蓝莓味风味水饮料	具有蓝莓滋味，无异味	
	山楂味风味饮料	具有山楂滋味，无异味	
	西番莲味风味水饮料	具有西番莲滋味，无异味	
	草莓味风味水饮料	具有草莓滋味，无异味	
	柠檬味风味水饮料	具有柠檬滋味，无异味	
	西柚味风味水饮料	具有西柚滋味，无异味	
	猕猴桃味风味水饮料	具有猕猴桃滋味，无异味	
	荔枝味风味水饮料	具有荔枝滋味，无异味	
	胡萝卜味风味水饮料	具有胡萝卜滋味，无异味	
	哈密瓜味风味水饮料	具有哈密瓜滋味，无异味	
	水蜜桃味风味水饮料	具有水蜜桃滋味，无异味	
	苹果醋味风味水饮料	具有苹果醋滋味，无异味	
	芒果橙味风味水饮料	具有芒果橙复合滋味，无异味	
	核桃味风味水饮料	具有核桃滋味，无异味	
杏仁味风味水饮料	具有杏仁滋味，无异味		
	杂 质	无肉眼可见外来杂质	
*本表适用于风味水饮料。			

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
pH值	3.0-5.5	GB 5750.4
环己基氨基磺酸钠 ^a (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 ^b (阿斯巴甜), g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠 ^c , g/L	≤ 0.03	SN/T 3855
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
铅*(以Pb计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
柠檬黄 ^d (以柠檬黄计), g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^e (以日落黄计), g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^e (以苋菜红计), g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^h (以亮蓝计), g/L	≤ 0.02	GB 5009.35
诱惑红 ⁱ (以诱惑红计), g/L	≤ 0.1	GB 5009.141
展青霉素 ^j , μg/L	≤ 10	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^k , g/L	≤ 0.25	GB 22255
β-胡萝卜素 ^l , g/L	≤ 1.0	GB 5009.83
可溶性固形物(20°C折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
<p>*本项目适用于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a适用于芒果味风味饮料、山楂味风味饮料、西番莲味风味饮料、草莓味风味饮料、西柚味风味饮料、胡萝卜味风味饮料、哈密瓜味风味饮料、苹果醋味风味饮料。</p> <p>b不适用于西番莲味风味饮料、草莓味风味饮料、西柚味风味饮料、猕猴桃味风味饮料、胡萝卜味风味饮料、蓝莓味风味饮料、山楂味风味饮料、核桃味风味饮料。</p> <p>c适用于芒果味风味饮料、蓝莓味风味饮料、山楂味风味饮料、西番莲味风味饮料、草莓味风味饮料、西柚味风味饮料、猕猴桃味风味饮料、胡萝卜味风味饮料、哈密瓜味风味饮料、芒果橙味风味饮料。</p> <p>d适用于芒果味风味饮料、西柚味风味饮料、猕猴桃味风味饮料、胡萝卜味风味饮料、哈密瓜味风味饮料、芒果橙味风味饮料。</p> <p>f适用于芒果橙味风味饮料、芒果风味饮料。</p> <p>e适用于蓝莓味风味饮料。</p> <p>h适用于猕猴桃味风味饮料。</p> <p>i适用于胡萝卜味风味饮料、西柚味风味饮料、草莓味风味饮料、西番莲味风味饮料、山楂味风味饮料。</p> <p>j不适用于芒果橙味风味饮料、芒果味风味饮料。</p> <p>k适用于蓝莓味风味饮料、山楂味风味饮料、西番莲味风味饮料、草莓味风味饮料、猕猴桃味风味饮料、荔枝味风味饮料、核桃味风味饮料。</p> <p>l适用于水蜜桃味风味饮料、哈密瓜味风味饮料、山楂味风味饮料</p>		
注:相同色泽着色剂在混合使用时,各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过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 4789.3ZH中的 平板计数法
沙门氏菌/25mL	5	0	--	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/mL)	5	1	--	--	GB 4789.10 第二 法
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				

酵母/ (CFU/mL)	≤	20	GB 4789.15
样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。			

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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合GB14881和GB 12695相关规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定

3 检验

出厂检验项目为:感官、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。

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过粗滤、精滤、反渗透处理）、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩山楂汁、浓缩哈密瓜汁）、食用香精（乳浊香精、柠檬味香精、西番莲味香精、芒果味香精、苹果味香精、荔枝味香精、水果乳浊香精、山楂味香精、草莓味香精、西柚味香精、猕猴桃味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、胡萝卜味香精、水蜜桃味香精、橙子味香精、发酵风味香精、核桃香精、杏仁香精）、复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、果胶）、三聚磷酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、冰醋酸、乙基麦芽酚、护色剂（D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠）、食用色素[柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、 β -胡萝卜素、焦糖色]中的几种为原料,经调配、灭菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 ≥ 2.5 风味饮料或不含果汁的风味水饮料。

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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及2006版其他饮料生产许可证审核细则制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

焦作市金的食品有限公司

QB