



410469S-2018



济源市优洋饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0011S-2018

风味饮料

2018-02-08 发布

2018-02-08 实施

济源市优洋饮品有限公司 发布

前 言

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

本标准由济源市优洋饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：段文洲、苗凯。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桦树汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黄瓜汁、浓缩西瓜汁）、果葡糖浆、蜂蜜、食用盐、咖啡豆浓缩粉、乳清蛋白粉、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠（小苏打）、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、维生素 C、牛磺酸、烟酸、维生素 B₆、维生素 B₁₂、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、诱惑红、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（柠檬香精、哈密瓜香精、黄瓜香精、西瓜香精、竹叶香精、芦荟香精、枫叶香精、桦木香精、菠萝香精、玫瑰香精、桃香精、梨香精、青瓜香精、芒果香精、咖啡香精、蜂蜜香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成果汁含量不低于 2.5% 的果味饮料或其他风味饮料。

2 要求

2.1 原辅材料

- 2.1.1 生活饮用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桦树汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黄瓜汁、浓缩西瓜汁）应符合 GB 19297 和 GB/T 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461、GB2721 的规定。
- 2.1.7 咖啡豆浓缩粉应符合 NY/T605 的规定。
- 2.1.8 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB1886.100 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.19 维生素 C 应符合 GB14754 的规定。
- 2.1.20 烟酸应符合 GB14757 的规定。
- 2.1.21 牛磺酸应符合 GB14759 的规定。
- 2.1.22 维生素 B₆ 应符合 GB14753 的规定。
- 2.1.23 维生素 B₁₂ 应符合《中华人民共和国药典》2015年版的規定。
- 2.1.24 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生计生委[2014]年第 5 号令的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB1886.184 的规定。
- 2.1.28 食品用香精（柠檬香精、哈密瓜香精、黄瓜香精、西瓜香精、竹叶香精、芦荟香精、枫叶香精、桉木香精、菠萝香精、玫瑰香精、桃香精、梨香精、青瓜香精、芒果香精、咖啡香精、蜂蜜香精）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		指 标	试验方法
性 状		液体	
色 泽	柠檬风味饮料	透明无色	
	哈密瓜风味饮料	透明无色	
	黄瓜风味饮料	透明无色	
	西瓜风味饮料	透明无色	

	竹叶风味饮料	透明无色	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	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	
	微盐菠萝苏打风味饮料	透明无色	
	微盐玫瑰苏打风味饮料	透明微红色	
	微盐蜜桃苏打风味饮料	透明无色	
	微盐柠檬苏打风味饮料	透明无色	
	微盐雪梨苏打风味饮料	透明无色	
	微盐芦荟苏打风味饮料	透明无色	
	微盐哈密瓜苏打风味饮料	透明无色	
	微盐青瓜苏打风味饮料	透明无色	
	微盐西瓜苏打风味饮料	透明无色	
	微盐芒果苏打风味饮料	透明无色	
	咖啡风味饮料	透明无色	
	蜂蜜蛋白风味饮料、	透明无色	
	桦树汁风味饮料	透明无色	
气、滋味	柠檬味风味饮料	具有柠檬固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	哈密瓜味风味饮料	具有哈密瓜固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	黄瓜风味饮料	具有黄瓜固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	西瓜味风味饮料	具有西瓜固有的气、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	
	微盐菠萝苏打风味饮料	具有菠萝固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	微盐玫瑰苏打风味饮料	具有玫瑰固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	微盐蜜桃苏打风味饮料	具有蜜桃固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	

	微盐柠檬苏打风味饮料	具有柠檬固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	微盐雪梨苏打风味饮料	具有雪梨固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	微盐芦荟苏打风味饮料	具有芦荟固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	微盐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	
	微盐青瓜苏打风味饮料	具有青瓜固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	微盐西瓜苏打风味饮料	具有西瓜固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	微盐芒果苏打风味饮料	具有芒果固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	咖啡风味饮料	具有咖啡固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	蜂蜜蛋白风味饮料	具有蜂蜜固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
	桦树汁风味饮料	具有桦树汁固有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，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。

项 目	指 标	检验方法	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	1.0	GB/T 12143
pH 值		3.0~5.0	GB 5009.237
食用盐 (以 Na 计) ^d , mg/100g	≤	40	GB 5009.91
乙酰磺胺酸钾, 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
三氯蔗糖, g/L	≤	0.25	GB 22255
ε-聚赖氨酸盐酸盐, g/kg	≤	0.05	国家卫生计生委[2014]年 5 号令中附录 A
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇) ^a , mg/L		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ (氰钴胺) ^a , μg/L		0.6~1.8	GB/T 5009.217
牛磺酸 ^a , g/L		0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^a , mg/L		3~18	GB 5009.89
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
诱惑红 ^c , g/L	≤	0.1	GB 5009.141
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.3	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/L	≤	0.4	GB 5009.28
展青霉素 ^b , μg/L	≤	10	GB 5009.185

注:1:防腐剂如果在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1

2:a 仅适用于咖啡风味饮料、蜂蜜蛋白风味饮料、桦树汁风味饮料

3: b 仅适用于添加浓缩苹果汁的风味饮料。

4: C 仅适用于微盐玫瑰苏打风味饮料

5:d 仅适用于微盐苏打风味饮料

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 ^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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法
霉菌*, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
酵母*, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15

*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。
a采样方案应符合GB 4789. 1的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 食品中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

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桦树汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黄瓜汁、浓缩西瓜汁）、果葡糖浆、蜂蜜、食用盐、咖啡豆浓缩粉、乳清蛋白粉、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠（小苏打）、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、维生素 C、牛磺酸、烟酸、维生素 B₆、维生素 B₁₂、ε-聚赖氨酸盐酸盐、诱惑红、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（柠檬香精、哈密瓜香精、黄瓜香精、西瓜香精、竹叶香精、芦荟香精、枫叶香精、桦木香精、菠萝香精、玫瑰香精、桃香精、梨香精、青瓜香精、芒果香精、咖啡香精、蜂蜜香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成果汁含量不低于 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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 10789《饮料通则》制定本标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

其中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准规定。

济源市优洋饮品有限公司

QB