



410808S-2018



河南省良元食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2018

风味饮料

2018-03-29 发布

2018-03-29 实施

河南省良元食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由河南省良元食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省良元食品有限公司。

本标准主要起草人：王自超、张艳钗。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以地下水（经粗滤、反渗透）、白砂糖为主要原料，添加果葡糖浆、葡萄糖粉、脱脂乳粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、刺槐豆胶、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精、酸奶香精、香橙香精、葡萄香精、可乐香精、菠萝香精、草莓香精、苹果香精）中的几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、杀菌、降温、风干、包装工序而制成的风味饮料。

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 葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.5 脱脂乳粉应符合 GB 19644 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 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 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 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 食用香精应符合 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	试验方法
性状	液体	从样品中取出1支，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
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的气味、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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	
可溶性固形物 (20° C, 折光计法), %	≥	5.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/kg	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		3.5-4.2	GB/T 5750.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
胭脂红, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤	0.02	GB 5009.35

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定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 4789.3 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	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/mL			≤20		GB 4789.15
酵母, CFU/mL			≤20		GB 4789.15

注: 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以地下水（经粗滤、反渗透）、白砂糖为主要原料，添加果葡糖浆、葡萄糖粉、脱脂乳粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、刺槐豆胶、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精、酸奶香精、香橙香精、葡萄香精、可乐香精、菠萝香精、草莓香精、苹果香精）中的几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、杀菌、降温、风干、包装工序而制成的风味饮料。

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》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省良元食品有限公司

Q B