



410831S-2018



河南汇多滋饮品股份有限公司企业标准

Q/HHY0011S-2018

风味饮料

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

河南汇多滋饮品股份有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南汇多滋饮品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘孟琴

本标准自发布实施日起替代 Q/HHY 0011S-2018(2018-01-30 发布实施，备案号：410392S-2018)。

HN

QB

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。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、食用葡萄糖、浓缩果汁（浆）【乌梅浓缩汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、青柠浓缩汁、浓缩桃汁（浆）、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁（浆）、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁（浆）、浓缩葡萄汁】、食用盐、乳清蛋白粉、脱脂乳粉、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、硫酸镁、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂、维生素 E、烟酸、牛磺酸、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、dl-酒石酸、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、卡拉胶、刺槐豆胶、海藻酸丙二醇酯、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（乌梅香精、山楂香精、青柠香精、柠檬香精、水蜜桃香精、苹果香精、草莓香精、葡萄香精、芒果香精、猕猴桃香精、西柚香精、蜂蜜香精、荔枝香精、蓝莓香精、百香果香精、含瓜拉纳提取物、梨香精、杏香精、杨桃香精、橙香精、菠萝香精、牛奶香精、椰子水香精、椰子香精、香蕉香精、西瓜香精、竹叶香精、菊花香精、金银花香精、石榴香精、薄荷香精、玫瑰香精、枸杞香精、青梅香精）、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色、苋菜红、β-胡萝卜素中的几种为原料，经调配、过滤、均质或不均质、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量≥2.5%）。

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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.9 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.12 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.13 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.14 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.15 维生素 B₁₂应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）的规定。
- 2.1.16 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.17 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.18 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 dL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.22 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.26 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.27 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.28 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.38 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.39 乌梅香精、山楂香精、青柠香精、柠檬香精、水蜜桃香精、苹果香精、草莓香精、葡萄香精、芒果香精、猕猴桃香精、西柚香精、蜂蜜香精、荔枝香精、蓝莓香精、百香果香精、含瓜拉纳提取物、梨香精、杏香精、杨桃香精、橙香精、菠萝香精、牛奶香精、椰子水香精、椰子香精、香

蕉香精、西瓜香精、竹叶香精、菊花香精、金银花香精、石榴香精、薄荷香精、玫瑰香精、枸杞香精、青梅香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.41 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.42 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.43 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.44 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.46 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.47 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.48 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.49 乌梅浓缩汁、青柠浓缩汁、浓缩桃汁（浆）、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁应符合 GB17325 的规定。

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

2.1.51 浓缩山楂汁应符合 SB/T 10202 的规定。

2.1.52 诱惑红应符合 GB 1886.222 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 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，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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	试验方法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以一水柠檬酸计）/（g/L）	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	2.0-5.0	GB/T 5750.4

山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3 (适用于添加安赛蜜产品的检测)	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6 (适用于添加阿斯巴甜产品的检测)	GB 5009.263
环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65 (适用于添加甜蜜素产品的检测)	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25 (适用于添加三氯蔗糖产品的检测)	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.03 (适用于添加乙二胺四乙酸二钠产品的检测)	GB 5009.278
锌 (以 Zn 计), mg/kg		3~20 (适用于添加葡萄糖酸锌产品的检测)	GB 5009.14
钙 (以 Ca 计), mg/kg		160~1350 (适用于添加葡萄糖酸钙产品的检测)	GB 5009.92
镁 (以 Mg 计), mg/kg		30~60 (适用于添加硫酸镁产品的检测)	GB 5009.241
维生素 B ₁ , mg/kg		2~3 (适用于添加维生素 B ₁ 产品的检测)	GB 5009.84
维生素 B ₆ , mg/kg		0.4~1.6 (适用于添加维生素 B ₆ 产品的检测)	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ , μg/kg		0.6~1.8 (适用于添加维生素 B ₁₂ 产品的检测)	GB 5413.14
维生素 E, mg/kg		10~40 (适用于添加维生素 E 产品的检测)	GB 5009.82
烟酸, mg/kg		3~18 (适用于添加烟酸产品的检测)	GB 5009.89
牛磺酸, g/kg		0.4~0.6 (适用于添加牛磺酸产品的检测)	GB 5009.169
柠檬黄, g/kg	≤	0.05 (适用于添加柠檬黄产品的检测)	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤	0.05 (适用于添加日落黄产品的检测)	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤	0.1 (适用于添加诱惑红产品的检测)	GB 5009.141
胭脂红, g/kg	≤	0.05 (适用于添加胭脂红果味饮料产品的检测)	GB 5009.35
苋菜红, g/kg	≤	0.025 (适用于添加苋菜红果味饮料产品的检测)	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤	0.025 (适用于添加亮蓝果味饮料产品的检测)	GB5009.35

		检测)	
β -胡萝卜素, g/kg	\leq	2.0(适用于添加 β -胡萝卜素产品的检测)	GB5009.83
总砷 (以As计), mg/kg	\leq	0.2	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	\leq	0.3	GB 5009.12
锌、铁、铜总和, (mg/kg)	\leq	20(适用于易拉罐产品的检测)	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
展青霉素, μ g/kg	\leq	10.0 (适用于山楂和苹果制品的检测)	GB 5009.185
备注: 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 4789.3 中的平板计数法
霉菌* (CFU/mL)	\leq	15			GB 4789.15
酵母* (CFU/mL)	\leq	15			GB 4789.15
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3: * 严于国标 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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

HN

QB

编制说明

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、食用葡萄糖、浓缩果汁（浆）【乌梅浓缩汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、青柠浓缩汁、浓缩桃汁（浆）、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁（浆）、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁（浆）、浓缩葡萄汁】、食用盐、乳清蛋白粉、脱脂乳粉、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、硫酸镁、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂、维生素 E、烟酸、牛磺酸、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、dl-酒石酸、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、卡拉胶、刺槐豆胶、海藻酸丙二醇酯、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（乌梅香精、山楂香精、青柠香精、柠檬香精、水蜜桃香精、苹果香精、草莓香精、葡萄香精、芒果香精、猕猴桃香精、西柚香精、蜂蜜香精、荔枝香精、蓝莓香精、百香果香精、含瓜拉纳提取物、梨香精、杏香精、杨桃香精、橙香精、菠萝香精、牛奶香精、椰子水香精、椰子香精、香蕉香精、西瓜香精、竹叶香精、菊花香精、金银花香精、石榴香精、薄荷香精、玫瑰香精、枸杞香精、青梅香精）、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色、苋菜红、β-胡萝卜素中的几种为原料，经调配、过滤、均质或不均质、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量≥2.5%）。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》、GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩果蔬液（汁、浆）》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母菌严于国家标准 GB 7101。