



410855S-2018



富兰格生物工程（开封）有限公司企业标准

Q/FSGK 0002S-2018

---

# 风味饮料

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

---

富兰格生物工程（开封）有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。  
本标准由富兰格生物工程（开封）有限公司提出并起草。  
本标准起草人：李歆雁、宋振海。

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。

本标准适用于以深井水为源水（经石英砂过滤、中空纤维精滤）、添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、芒果原浆、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、梨香精、山楂香精、乌梅香精、酸梅香精、猕猴桃香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、焦糖色、日落黄、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、果绿（柠檬黄、亮蓝）、草莓红（苋菜红、胭脂红）、葡萄紫（苋菜红、亮蓝）中的几种，经调配、灭菌、灌装等工艺加工制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.10 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 山楂香精、梨香精、乌梅香精、酸梅香精、猕猴桃香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.16 芒果原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 果绿、草莓红、葡萄紫应符合 GB 26687 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（根据你的产品选择以下内容）

项目	要求	试验方法
性状	液体	从样品中取出1罐（袋、瓶、

色泽	山楂味饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	盒、杯），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	梨味饮料	微黄色，色泽均匀一致	
	酸梅味饮料	深棕红色，色泽均匀一致	
	草莓味饮料	淡粉红色，色泽均匀一致	
	猕猴桃味饮料	淡绿色，色泽均匀一致	
	芒果味饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	蓝莓味饮料	淡蓝紫色，色泽均匀一致	
气味	山楂味饮料	有山楂清香气味，无异味	
	梨味饮料	有梨清香气味，无异味	
	酸梅味饮料	有酸梅、乌梅混合香气，无异味	
	草莓味饮料	有草莓香气味，无异味	
	猕猴桃味饮料	有猕猴桃香气味，无异味	
	芒果味饮料	有芒果香气味，无异味	
	蓝莓味饮料	有蓝莓清香气味，无异味	
滋味	山楂味饮料	具有山楂应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	梨味饮料	具有梨应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	酸梅味饮料	具有酸梅、乌梅混合的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	草莓味饮料	具有草莓应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	猕猴桃味饮料	具有猕猴桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	芒果味饮料	具有芒果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	蓝莓味饮料	具有蓝莓应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

### 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℃，折光计法），%	≥	0.5 GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.1 GB/T 12456
pH		3-5 GB/T 5750.4
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2 GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05 GB 5009.12
铜（以Cu计），mg/L	≤	5.0 GB 5009.13
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（AK糖），g/L	≤	0.30 GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤	0.65 GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5 GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	≤	10 GB 5009.185
苋菜红（仅适用于草莓味饮料，蓝莓味饮料），g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
胭脂红（仅适用于山楂味饮料，草莓味饮料），g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
柠檬黄（仅适用于猕猴桃味饮料，芒果味饮料），g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
日落黄（仅适用于芒果味饮料），g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
亮蓝（仅适用于猕猴桃味饮料，蓝莓味饮料），g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
锌、铜、铁总和，（仅适用于金属罐装的检测）mg/kg	≤	20 GB 5009.13或

		GB 5009.14或 GB 5009.90
--	--	---------------------------

## 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 ≤	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					
注: *指标严于食品安全国家标准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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH、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

风味饮料是以深井水为源水（经石英砂过滤、中空纤维精滤）、添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、芒果原浆、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、梨香精、山楂香精、乌梅香精、酸梅香精、猕猴桃香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、焦糖色、日落黄、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、果绿（柠檬黄、亮蓝）、草莓红（苋菜红、胭脂红）、葡萄紫（苋菜红、亮蓝）中的几种，经调配、灭菌、灌装等工艺加工制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的规定，按照GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》，GB12695《饮料生产卫生规范》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

富兰格生物工程（开封）有限公司

H N  
Q B