



411217S-2018



河南省恬润食品有限公司企业标准

Q/HTS 0007S-2018

风味饮料

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

河南省恬润食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 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。
本标准由河南省恬润食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：杨永涛、李敏。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经反渗透过滤）、加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩西番莲汁、浓缩石榴汁、浓缩蜜瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩山楂汁）、玉米汁、果葡糖浆、食用葡萄糖、食用醋、碳酸氢钠中的几种为主要原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、白砂糖、食用盐、氯化钾、牛磺酸、DL-苹果酸、葡萄糖酸锌、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钠（AK糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、肌醇、烟酰胺、山梨酸钾、维生素 B₆、维生素 B₁₂、食用色素（柠檬黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色），食用香精（柠檬味香精、蜜桃味香精、西柚味香精、苹果味香精、红枣味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、芒果味香精、枸杞味香精、猕猴桃味香精、西番莲味香精、石榴味香精、蜜瓜味香精、樱桃味香精、山楂味香精、玉米味香精、瓜拉钠提取物）中的几种，经过调配、过滤、高温灭菌、灌装（高温或低温）、封口、包装加工而成的不同风味的饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.6 维生素 B₆应符合 GB14753 的规定。
- 2.1.7 维生素 B₁₂应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.8 烟酰胺应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 玉米汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.15 食用醋应符合 SB/T 10337 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.18 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.19 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩西番莲汁、浓缩石榴汁、浓缩蜜瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩山楂汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.22 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 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。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 乙酰磺胺酸钠（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.26 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27 食用香精（柠檬味香精、蜜桃味香精、西柚味香精、苹果味香精、红枣味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、芒果味香精、枸杞味香精、猕猴桃味香精、西番莲味香精、石榴味香精、蜜瓜味香精、樱桃味香精、山楂味香精、玉米味香精、瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 肌醇应符合卫生部 2011 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.29 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.31 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.32 烟酰胺应符合 GB 14757 的规定。

2.1 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	均匀的液体	从样品中取出 50mL，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	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.2 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），% \geq	0.5	GB /T 12143
pH值	2.8~4.8	GB /T5750.4
总酸（以柠檬酸计），g/L \geq	0.5	GB /T12456
山梨酸钾（以山梨酸计）g/L（仅添加山梨酸钾的检测此项） \leq	0.5	GB 5009.28
铅（以Pb计），mg/L \leq	0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/L（仅适用于添加三氯蔗糖的检测此项） \leq	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾，g/L（仅适用于添加乙酰磺胺酸钾的检测此项） \leq	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/L（仅适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的检测此项） \leq	0.6	GB 5009.263
展青霉素， μ g/L（仅适用于添加山楂汁、苹果汁的检测此项） \leq	10	GB 5009.185
牛磺酸，g/L（仅适用于添加牛磺酸的检测此项）	0.4~0.6	GB 5009.169
维生素 B ₆ ，mg/L（仅适用于添加维生素	0.4~1.6	GB 5009.154

B ₆ 的检测此项)			
维生素 B ₁₂ , μg/L (仅适用于添加维生素 B ₁₂ 的检测此项)		0.6~1.8	GB/T5009.217
柠檬黄, g/L ≤		0.1	GB 5009.35
肌醇, mg/L (仅适用于添加肌醇的检测此项)		60~120	GB/T 5009.196
烟酸, mg/L (仅适用于添加烟酰胺的检测此项)		3~18	GB 5009.89
锌, mg/kg(仅适用于添加葡萄糖酸锌的检测此项)		3~20	GB 5009.14
苋菜红, g/L	(仅适用于单独添加苋菜红的检测此项) ≤	0.05	GB 5009.35
	(仅适用于同色系混合使用) ≤	0.025	
诱惑红, g/L	(仅适用于单独添加诱惑红的检测此项) ≤	0.1	GB 5009.141
	(仅适用于同色系混合使用) ≤	0.05	
亮蓝, g/L (仅适用于添加亮蓝的检测此项) ≤		0.02	GB 5009.35
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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
※霉菌, CFU/mL ≤	10				GB4789.15
※酵母, CFU/mL ≤	10				GB4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法

备注：样品的采样及处理按 GB4789. 1 和 GB/T4789. 21 执行。

※指该指标严于食品安全国家标准。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、pH 值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经反渗透过滤）、加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩西番莲汁、浓缩石榴汁、浓缩蜜瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩山楂汁）、玉米汁、果葡糖浆、食用葡萄糖、食用醋、碳酸氢钠中的几种为主要原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、白砂糖、食用盐、氯化钾、牛磺酸、DL-苹果酸、葡萄糖酸锌、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钠（AK糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、肌醇、烟酰胺、山梨酸钾、维生素 B₆、维生素 B₁₂、食用色素（柠檬黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色），食用香精（柠檬味香精、蜜桃味香精、西柚味香精、苹果味香精、红枣味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、芒果味香精、枸杞味香精、猕猴桃味香精、西番莲味香精、石榴味香精、蜜瓜味香精、樱桃味香精、山楂味香精、玉米味香精、瓜拉纳提取物）中的几种，经过调配、过滤、高温灭菌、灌装（高温或低温）、封口、包装加工而成的不同风味的饮料。

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 GB7101《食品安全国家标准 饮料》和《饮料产品生产许可证审查细则（其它饮料类）》的有关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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省恬润食品有限公司

QB