



411800S-2018



封丘县友趣饮品厂企业标准

Q/FYY 0016S-2018

风味饮料

2018-06-15 发布

2018-06-15 实施

封丘县友趣饮品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A 为本标准规范性内容。

本标准由封丘县友趣饮品厂提出并起草。

本标准主要起草人：周玉祥，周建鹏。

本标准自发布之日起替代 Q/FYY 0016S-2017(2017 年 9 月 22 日发布实施,备案号:412265S-2017)。

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、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、金银花提取物粉（固体饮料）、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、焦糖色、食用香精（苹果香精、柠檬香精、玫瑰香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、芒果香精、蓝莓香精、金银花香精）中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌灌装，包装而成的果汁含量不少于 2.5% 风味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 苹果原醋应符合 GB 2719 及 GB/T 18187 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882 的规定。

2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 金银花提取物粉（固体饮料）应符合附录 A 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.14 食用香精（苹果香精、柠檬香精、玫瑰香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、

西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、芒果香精、蓝莓香精、金银花香精)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	检测方法
色 泽	具有本品应具有色泽, 色泽均一	从样品中取出一瓶, 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
性 状	均一液态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 久置允许少量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
总酸 (以乙酸计), g/L	≥ 0.5	GB/T 12456
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a , μg/L	≤ 10	GB 5009.185
pH 值	3.5—7.0	GB 5009.237

注: a 展青霉素指标仅适于原料中添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、苹果原醋的产品。

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 中平板计数法
*霉菌 (CFU/mL) ≤	15				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	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。

*霉菌及酵母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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、总酸、pH、可溶性固形物、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

金银花提取物粉（固体饮料）为外购原料，本企业购买的金银花提取物粉（固体饮料）质量要求如下：

1. 原料要求

1.1 金银花应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2. 生产工艺要求

以金银花为原料，加水提取，过滤，浓缩，辅以或不辅以麦芽糊精，干燥，包装加工而成的金银花提取物粉（固体饮料）。

3. 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	淡黄色至黄褐色
气、滋味	具有本品特有气滋味
性 状	固体粉状
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4. 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	检测方法
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
绿原酸, %	≥ 0.3	中华人民共和国药典 2015 版一部

5. 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/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法

霉菌 (CFU/g) \leq	50				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	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 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。					

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、金银花提取物粉（固体饮料）、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、焦糖色、食用香精（苹果香精、柠檬香精、玫瑰香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、芒果香精、蓝莓香精、金银花香精）中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌灌装，包装而成的果汁含量不少于 2.5% 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 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依据。

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、保质期。

本标准中霉菌及酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

封丘县友趣饮品厂

QB