



416655S-2020



浚县福鑫源饮料厂企业标准

Q/XFY 0002S-2020

---

# 风味饮料

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

---

浚县福鑫源饮料厂 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由浚县福鑫源饮料厂提出并起草。

本标准起草人：张海军。

本标准自发布之日起替代：Q/XY 0002S-2019。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入乳粉、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩椰子汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩杏汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩桑葚汁、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩酸梅汁、浓缩青梅汁中的一种或几种）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种）中的一种或几种，加入蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、木糖醇、食用盐、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、维生素 C、羧甲基纤维素钠、黄原胶、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸或 L-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（橙味香精、乳味香精、茶味香精、咖啡味香精、柠檬味香精、苹果味香精、梨味香精、桃味香精、草莓味香精、西瓜味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、香蕉味香精、椰子味香精、枣味香精、柚子味香精、杏味香精、山楂味香精、石榴味香精、桑葚味香精、葡萄味香精、百香果味香精、芒果味香精、樱桃味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、哈密瓜味香精、酸梅味香精、青梅味香精、杂果香精、玫瑰香精中的一种或几种）、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝、日落黄、柠檬黄、苋菜红（仅限果味饮料）、二氧化钛（作为饮料浑浊剂使用）中的多种，经配料、混合、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量不低于 2.5%）。

根据原辅料不同可分为不同产品：橙味饮料、柠檬味饮料、苹果味饮料、梨味饮料、桃味饮料、草莓味饮料、西瓜味饮料、蓝莓味饮料、菠萝味饮料、香蕉味饮料、椰子味饮料、枣味饮料、柚子味饮料、杏味饮料、山楂味饮料、石榴味饮料、桑葚味饮料、葡萄味饮料、百香果味饮料、芒果味饮料、樱桃味饮料、猕猴桃味饮料、荔枝味饮料、西柚味饮料、哈密瓜味饮料、酸梅味饮料、青梅味饮料、橙风味饮料、柠檬风味饮料、苹果风味饮料、梨风味饮料、桃风味饮料、草莓风味饮料、西瓜风味饮料、蓝莓风味饮料、菠萝风味饮料、香蕉风味饮料、椰子风味饮料、枣风味饮料、柚子风味饮料、杏风味饮料、山楂风味饮料、石榴风味饮料、桑葚风味饮料、葡萄风味饮料、百香果风味饮料、芒果风味饮料、樱桃风味饮料、猕猴桃风味饮料、荔枝风味饮料、西柚风味饮料、哈密瓜风味饮料、酸梅风味饮料、青梅风味饮料、复合果味饮料、复合风味饮料、乳味饮料、果味茶味饮料、乳味茶味饮料、咖啡味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩椰子汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩杏汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩桑葚汁、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩酸梅汁、浓缩青梅汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶）应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.28 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.32 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.33 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.34 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.35 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 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	检验方法
性状	均匀一致液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，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
色泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有各产品应有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

## 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
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
苯甲酸钠（以苯甲酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或

			SN/T 1743
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
二氧化钛 <sup>a</sup> , g/L	≤	10	GB 5009.246
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、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。			
<sup>a</sup> 仅适用于添加相应食品添加剂的产品；			
<sup>b</sup> 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 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 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /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
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

## 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卫生要求

应符合 GB 14881 和 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入乳粉、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩椰子汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩杏汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩桑葚汁、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩酸梅汁、浓缩青梅汁中的一种或几种）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种）中的一种或几种，加入蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、木糖醇、食用盐、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、维生素 C、羧甲基纤维素钠、黄原胶、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸或 L-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（橙味香精、乳味香精、茶味香精、咖啡味香精、柠檬味香精、苹果味香精、梨味香精、桃味香精、草莓味香精、西瓜味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、香蕉味香精、椰子味香精、枣味香精、柚子味香精、杏味香精、山楂味香精、石榴味香精、桑葚味香精、葡萄味香精、百香果味香精、芒果味香精、樱桃味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、哈密瓜味香精、酸梅味香精、青梅味香精、杂果香精、玫瑰香精中的一种或几种）、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝、日落黄、柠檬黄、苋菜红（仅限果味饮料）、二氧化钛（作为饮料浑浊剂使用）中的多种，经配料、混合、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量不低于 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 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。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

浚县福鑫源饮料厂