



416689S-2020



河南乾佰净食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2020

---

# 风味饮料

2020-10-26 发布

2020-10-26 实施

---

河南乾佰净食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南乾佰净食品有限公司提出。

本标准由安阳市食品药品检验检测中心和河南乾佰净食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：徐民、蔡玉配。

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）为主要原料，辅以白砂糖、木糖醇、果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、乳粉、奶油、干酪、炼乳、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）及其浓缩液、速溶咖啡粉、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力、浓缩果汁/浆【甘蔗、石榴、芭乐（番石榴）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚中的一种或几种】中的几种，添加乙酰磺胺酸钾（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）、三氯蔗糖、着色剂【柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）中的一种或几种】、乙基麦芽酚、香兰素、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（乳味香精、水果香精、茶味香精中的一种或几种）、钙（碳酸钙或葡萄糖酸钙或乳酸钙）、锌（硫酸锌或葡萄糖酸锌或乳酸锌）中的多种，经调配、均质或不均质、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据所用原辅料不同，产品分类为：果味饮料【甘蔗味果味饮料、石榴味果味饮料、芭乐（番石榴）味果味饮料、哈密瓜味果味饮料、青梅味果味饮料、酸梅味果味饮料、金桔味果味饮料、沙棘味果味饮料、提子味果味饮料、香蕉味果味饮料、杏味果味饮料、苹果味果味饮料、西瓜味果味饮料、甜瓜味果味饮料、青瓜味果味饮料、刺梨味果味饮料、山楂味果味饮料、柠檬味果味饮料、猕猴桃（奇异果）味果味饮料、杨桃味果味饮料、菠萝味果味饮料、覆盆子味果味饮料、草莓味果味饮料、蓝莓味果味饮料、树莓味果味饮料、蔓越莓味果味饮料、葡萄味果味饮料、黑加仑味果味饮料、橙味果味饮料、芒果味果味饮料、桃味果味饮料、桔子味果味饮料、青桔味果味饮料、荔枝味果味饮料、柚子味果味饮料、西柚味果味饮料、百香果味果味饮料、青柠味果味饮料、李子味果味饮料、红枣味果味饮料、杨梅味果味饮料、山竹味果味饮料、无花果味果味饮料、火龙果味果味饮料、樱桃味果味饮料、红毛丹味果味饮料、枸杞味果味饮料、枇杷味果味饮料、黑莓味果味饮料、榴莲味果味饮料、椰子味果味饮料、人参果味果

味饮料、牛油果味果味饮料、莲雾味果味饮料、菠萝蜜味果味饮料、番荔枝味果味饮料、桑葚味果味饮料、混合水果果味饮料】、乳味饮料（原味乳味饮料、水果乳味饮料）、茶味饮料（红茶味饮料、绿茶味饮料、乌龙茶味饮料、茉莉花茶味饮料、混合果味茶味饮料）、营养素强化风味饮料（钙强化风味饮料、锌离子强化风味饮料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 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 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.9 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.10 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.11 茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.12 茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.13 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.14 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.15 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.16 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.17 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.18 浓缩果汁/浆（甘蔗、石榴、芭乐（番石榴）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.26 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.28 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.29 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.38 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.39 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.45 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.48 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.49 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.50 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.51 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.52 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.53 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.56 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.57 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.58 食用香精（乳味香精、水果香精、茶味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.60 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.61 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.62 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.63 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.64 乳酸锌应符合 GB 1903.11 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  | 液体                    | 从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有该产品应有的色泽            |  |
| 气、滋味 | 具有各产品应有的气、滋味，酸甜适口，无异味 |  |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质，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               |
|----------------------------|-----------------------------------|---------|-----------------------|
| pH值（25℃）                   |                                   | 2.0~6.0 | GB/T 5750.4           |
| 铅（以Pb计），mg/L               |                                   | ≤ 0.3   | GB 5009.12            |
| <sup>a</sup> 防腐剂           | 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg                  | ≤ 0.5   | GB 5009.28            |
|                            | 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg                  | ≤ 1.0   | GB 5009.28            |
| <sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg |                                   | ≤ 0.03  | SN/T 3855或GB 5009.278 |
| <sup>a</sup> 甜味剂           | 三氯蔗糖，g/kg                         | ≤ 0.25  | GB 22255              |
|                            | 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）<br>（以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤ 0.65  | GB 5009.97            |
|                            | 乙酰磺胺酸钾，g/kg                       | ≤ 0.3   | GB/T 5009.140         |
|                            | 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg             | ≤ 0.6   | GB 5009.263           |
| <sup>a</sup> 着色剂           | 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg                   | ≤ 0.1   | GB 5009.35            |
|                            | 日落黄（以日落黄计），g/kg                   | ≤ 0.1   | GB 5009.35            |

|  |                               |        |          |                       |
|--|-------------------------------|--------|----------|-----------------------|
|  | $\beta$ -胡萝卜素, g/kg           | $\leq$ | 2.0      | GB 5009.83            |
|  | 胭脂红 (以胭脂红计) (仅限果味饮料), g/kg    | $\leq$ | 0.05     | GB 5009.35            |
|  | 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg             | $\leq$ | 0.1      | GB 5009.141或SN/T 1743 |
|  | 苋菜红 (以苋菜红计) (仅限果味饮料), g/kg    | $\leq$ | 0.05     | GB 5009.35            |
|  | 亮蓝 (以亮蓝计) (仅限果味饮料), g/kg      | $\leq$ | 0.025    | GB 5009.35            |
| b 营养素  | 钙 (以Ca计), mg/kg               |        | 160~1350 | GB 5009.92            |
|  | 锌 (以Zn计), mg/kg               |        | 3~20     | GB 5009.14            |
|  | c 磷酸盐 (以 $PO_4^{3-}$ 计), g/kg | $\leq$ | 5.0      | GB 5009.256           |
|  | d 展青霉素, $\mu$ g/kg            | $\leq$ | 20       | GB 5009.185           |
| 注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。 |                               |        |          |                       |
| 注 2: b 仅适用于添加该种营养素的产品; c 仅适用于添加磷酸盐 (三聚磷酸钠、六偏磷酸钠) 的产品; d 仅适用于添加浓缩苹果汁/浆、浓缩山楂汁/浆的产品。        |                               |        |          |                       |

## 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  | $10^2$ | $10^4$ | GB 4789.2      |
| 大肠菌群, CFU/mL                                  | 5                     | 2  | 1      | 10     | GB 4789.3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, /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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 |                       |    |        |        |                |
| 注 2: *霉菌和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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

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, 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

### 3 检验

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

---

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）为主要原料，辅以白砂糖、木糖醇、果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、乳粉、奶油、干酪、炼乳、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）及其浓缩液、速溶咖啡粉、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力、浓缩果汁/浆【甘蔗、石榴、芭乐（番石榴）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚中的一种或几种】中的几种，添加乙酰磺胺酸钾（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）、三氯蔗糖、着色剂【柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）中的一种或几种】、乙基麦芽酚、香兰素、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（乳味香精、水果香精、茶味香精中的一种或几种）、钙（碳酸钙或葡萄糖酸钙或乳酸钙）、锌（硫酸锌或葡萄糖酸锌或乳酸锌）中的多种，经调配、均质或不均质、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南乾佰净食品有限公司