



416751S-2020



焦作市乐啡生物科技有限公司企业标准

Q/JLSK 0001-2020

---

# 风味饮料

2020-11-13 发布

2020-11-13 实施

---

焦作市乐啡生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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》的规则编写。

本标准由焦作市乐啡生物科技有限公司提出。

本标准由焦作市乐啡生物科技有限公司、河南华测检测技术有限公司共同起草。。

本标准主要起草人：魏双正、马立新。

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，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩红枣汁、浓缩桔子汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩青梅汁、浓缩椰子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩枸杞汁、浓缩枇杷汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩沙棘汁、浓缩火龙果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩山竹汁、浓缩哈密瓜汁中的一种或几种）、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、绿茶粉、红茶粉、乳粉中的几种，添加食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）中的一种或几种】、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣香精、桔子香精、菠萝香精、樱桃香精、青梅香精、椰子香精、黑加仑香精、枸杞香精、枇杷香精、猕猴桃香精、沙棘香精、火龙果香精、蔓越莓香精、桑葚香精、柚子香精、百香果香精、石榴香精、梨香精、草莓香精、山竹香精、哈密瓜香精、乳味香精、红茶味香精、绿茶味香精、葡萄糖味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

按照原料配方不同分为：苹果风味饮料、水蜜桃风味饮料、芒果风味饮料、梨风味饮料、草莓风味饮料、蓝莓风味饮料、山楂风味饮料、柠檬风味饮料、哈密瓜风味饮料、葡萄风味饮料、石榴风味饮料、荔枝风味饮料、西番莲风味饮料、香蕉风味饮料、猕猴桃风味饮料、苹果味饮料、水蜜桃饮料、芒果味饮料、梨味饮料、草莓味饮料、蓝莓味饮料、山楂味饮料、柠檬味饮料、哈密瓜味饮料、葡萄味饮料、石榴味饮料、荔枝味饮料、西番莲味饮料、香蕉味饮料、猕猴桃味饮料、葡萄糖味风味饮料、乳味风味饮料、红茶味风味饮料、绿茶味风味饮料。

## 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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩红枣汁、浓缩桔子汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩青梅汁、浓缩椰子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩枸杞汁、浓缩枇杷汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩沙棘汁、浓缩火龙果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩山竹汁、浓缩哈密瓜汁应符合 GB 17325 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 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 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.23 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.30 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.32 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	均匀透明液体，无沉淀	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
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
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
可溶性固形物，%	≥ 0.1	GB/T 10786
*铅(以 Pb 计)，mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计)，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计)，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> (以诱惑红计)，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
胭脂红 <sup>a</sup> (以胭脂红计)，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> (以苋菜红计)，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计)，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> (以亮蓝计)，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
<p>注：a、仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测；</p> <p>b、展青霉素仅适用于使用浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品检测；</p> <p>c、仅适用于金属罐装产品的检测；</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>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。</p>			

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的饮料应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的饮料, 其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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					

## 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 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数（非商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

## 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，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩红枣汁、浓缩桔子汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩青梅汁、浓缩椰子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩枸杞汁、浓缩枇杷汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩沙棘汁、浓缩火龙果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩山竹汁、浓缩哈密瓜汁中的一种或几种）、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、绿茶粉、红茶粉、乳粉中的几种，添加食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）中的一种或几种】、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣香精、桔子香精、菠萝香精、樱桃香精、青梅香精、椰子香精、黑加仑香精、枸杞香精、枇杷香精、猕猴桃香精、沙棘香精、火龙果香精、蔓越莓香精、桑葚香精、柚子香精、百香果香精、石榴香精、梨香精、草莓香精、山竹香精、哈密瓜香精、乳味香精、红茶味香精、绿茶味香精、葡萄糖味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市乐啡生物科技有限公司