



412431S-2021



孟州市粒汁健饮品有限公司企业标准

Q/MLY 0005S-2021

风味饮料

2021-10-10 发布

2021-10-10 实施

孟州市粒汁健饮品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市粒汁健饮品有限公司提出。

本标准由孟州市粒汁健饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：潘东、潘夏。

本标准自发布之日起替代Q/MLY 0005S-2020(备案号：415396S-2020发布实施)。

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。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩金桔汁中的一种或多种）、椰纤果、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、木糖醇、蜂蜜、冰糖中的多种，辅以三氯蔗糖、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）、赤藓糖醇、黄原胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、抗性糊精、大豆肽粉、玉米低聚肽、胶原蛋白肽、人参（人工种植5年以下）、玛咖粉、咖啡豆浓缩粉、绿茶浓缩粉、牛磺酸、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、二甲基二碳酸盐（仅用于果味饮料）、乙基麦芽酚、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、葡萄皮红、亮蓝（仅用于果味饮料）、β-胡萝卜素、焦糖色（仅用于果味饮料）中的一种或多种】、食品用香精【柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、椰子香精、樱花香精、红牛香精、混合水果香精、杂果香精、混合莓香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或多种】中的几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口、包装而成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量不低于2.5%）。

产品根据所用原料的不同分为：柠檬味风味饮料、西柚味风味饮料、桔子味风味饮料、蜜桃味风味饮料、红枣味风味饮料、葡萄味风味饮料、蓝莓味风味饮料、芒果味风味饮料、苹果味风味饮料、菠萝味风味饮料、哈密瓜味风味饮料、雪梨味风味饮料、山楂味风味饮料、酸梅汤味风味饮料、橙味风味饮料、黑加仑味风味饮料、荔枝味风味饮料、樱桃味风味饮料、

草莓味风味饮料、桑椹味风味饮料、香蕉味风味饮料、猕猴桃味风味饮料、百香果味风味饮料、椰子风味饮料、膳食纤维果味风味饮料、牛磺酸强化风味饮料、维生素强化橙味风味饮料、维生素强化柠檬味风味饮料、维生素强化金桔柠檬味风味饮料、维生素强化西柚味风味饮料、维生素强化樱花味风味饮料、苏打果味饮料、柠檬味葡萄糖果味饮料、青柠味葡萄糖果味饮料、苹果味葡萄糖果味饮料、蓝莓味葡萄糖果味饮料、蜜桃味葡萄糖果味饮料、芒果味葡萄糖果味饮料、西柚味葡萄糖果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 深井水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩金桔汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 椰纤果应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

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

2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.13 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。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.20 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.29 聚葡萄糖应符合 GB/T 25541 的规定。
- 2.1.30 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.31 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.32 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.33 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.34 玉米低聚肽应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.35 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.36 人参（人工种植 5 年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 17 号）的规定。
- 2.1.37 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.38 咖啡豆浓缩粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.39 绿茶浓缩粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.40 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.41 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.42 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.43 维生素 B₁₂ 应符合中华人民共和国药典（2015 版）的规定。
- 2.1.44 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.47 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.48 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.49 二甲基二碳酸盐应符合 GB 1886.68 的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.52 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.53 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.54 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.55 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.56 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.57 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.58 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.59 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.60 食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、椰子香精、樱花香精、红牛香精、混合水果香精、杂果香精、混合莓香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.61 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味与滋味 | 具有本品应有的滋味与气味、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 |
|--------------------|------------------------|---------------|
| 可溶性固形物（20℃，折光计法），% | ≥ 0.1 | GB/T 12143 |
| 总砷（以 As 计），mg/L | ≤ 0.2 | GB 5009.11 |
| 铅（以 Pb 计），mg/L | ≤ 0.3 | GB 5009.12 |
| 乙酰磺胺酸钾，g/kg | 仅限添加乙酰磺胺酸钾的产品 ≤ 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 三氯蔗糖，g/kg | 仅限添加三氯蔗糖的产品 ≤ 0.25 | GB 22255 |

| | | | | |
|--|----------------------------|---|---------|------------------------------|
| 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg | 仅限添加环己基氨基磺酸钠的产品 | ≤ | 0.65 | GB 5009.97 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg | 仅限添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）的产品 | ≤ | 0.6 | GB 5009.263 |
| 乙二胺四乙酸二钠，g/kg | 仅限添加乙二胺四乙酸二钠的产品 | ≤ | 0.03 | GB 5009.278 |
| 山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg | | ≤ | 0.5 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg | | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^a （以对羟基苯甲酸计），g/kg | | ≤ | 0.25 | GB 5009.31 |
| 柠檬黄 ^a ，g/kg | | ≤ | 0.1 | GB 5009.35 |
| 日落黄 ^a ，g/kg | | ≤ | 0.1 | GB 5009.35 |
| 苋菜红 ^a ，g/kg | | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| 诱惑红 ^a ，g/kg | | ≤ | 0.1 | GB 5009.141 或 SN/T 1743 |
| 胭脂红 ^a ，g/kg | | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| 亮蓝 ^a ，g/kg | | ≤ | 0.025 | GB 5009.35 |
| β-胡萝卜素 ^a ，g/kg | | ≤ | 2.0 | GB 5009.83 |
| 锌（以Zn计），mg/kg | 仅限添加葡萄糖酸锌的饮料 | | 3~20 | GB 5009.14 |
| 膳食纤维，g/100mL | 仅限膳食纤维风味饮料 | ≥ | 1.5 | GB 5009.88 |
| 牛磺酸，g/kg | 仅限添加牛磺酸的饮料 | | 0.4~0.6 | GB 5009.169 |
| 烟酸，mg/kg | 仅限添加烟酸的饮料 | | 3~18 | GB 5009.89 |
| 维生素B ₆ ，mg/kg | 仅限添加维生素B ₆ 的饮料 | | 0.4~1.6 | GB 5009.154 |
| 维生素B ₁₂ ，μg/kg | 仅限添加维生素B ₁₂ 的饮料 | | 0.6~1.8 | GB/T 5009.217 或GB 5413.14 |
| 溴酸盐 ^b ，mg/kg | | ≤ | 0.01 | GB/T 5750.10 |
| 磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg | | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 展青霉素 ^c ，μg/kg | | ≤ | 20 | GB 5009.185 |

注 1：a 适用于添加相应食品添加剂的产品，其中苋菜红（仅用于果味饮料）、胭脂红（仅用于果味饮料）、亮蓝（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酸钠、对羟基苯甲酸甲酸钠仅适用于果味饮料。

注 2：b 溴酸盐指标适用于臭氧杀菌的产品。

注 3：c 展青霉素指标适用于添加浓缩苹果清汁和浓缩山楂汁的产品。

注 4：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。

2.4 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 ^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 平板计数法 |
| 霉菌*, CFU/mL ≤ | 10 | | | | GB 4789. 15 |
| 酵母*, CFU/mL ≤ | 10 | | | | GB 4789. 15 |
| 沙门氏菌, /25mL | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789. 4 |
| 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。 注 3: *指该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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩金桔汁中的一种或多种）、椰纤果、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、木糖醇、蜂蜜、冰糖中的多种，辅以三氯蔗糖、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）、赤藓糖醇、黄原胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、抗性糊精、大豆肽粉、玉米低聚肽、胶原蛋白肽、人参（人工种植5年以下）、玛咖粉、咖啡豆浓缩粉、绿茶浓缩粉、牛磺酸、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、二甲基二碳酸盐（仅用于果味饮料）、乙基麦芽酚、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、葡萄皮红、亮蓝（仅用于果味饮料）、β-胡萝卜素、焦糖色（仅用于果味饮料）中的一种或多种】、食品用香精【柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、椰子香精、樱花香精、红牛香精、混合水果香精、杂果香精、混合莓香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或多种】中的几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口、包装而成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量不低于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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

孟州市粒汁健饮品有限公司