



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。

本标准自发布实施日起替代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B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（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 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.43 维生素 B<sub>12</sub> 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 莛菜红应符合 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  $\beta$ -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
色 泽	具有本品应有的色泽	中，自然光下用肉眼观察色泽及性
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、无异味	状及杂质，嗅其气味，然后以温开
杂 质	无肉眼可见外来杂质	水漱口，品其滋味

## 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 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg		≤	1.0	GB 5009.28
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 <sup>a</sup> （以对羟基苯甲酸计），g/kg		≤	0.25	GB 5009.31
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
苋菜红 <sup>a</sup> ，g/kg		≤	0.05	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
亮蓝 <sup>a</sup> ，g/kg		≤	0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，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 <sub>6</sub> ，mg/kg	仅限添加维生素 B <sub>6</sub> 的饮料		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> ，μg/kg	仅限添加维生素 B <sub>12</sub> 的饮料		0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
溴酸盐 <sup>b</sup> ，mg/kg		≤	0.01	GB/T 5750.10
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 P O <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 <sup>c</sup> ，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）、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯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 <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 $\leq$			10		GB 4789. 15
酵母*, CFU/mL $\leq$			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B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（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