



413096S-2021



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0013S-2021

---

# 风味饮料（含凝胶颗粒）

2021-12-13 发布

2021-12-13 实施

---

大咖国际食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙晓莉、秦培培、宋雷霆、秦新磊。

H N

QB

# 风味饮料（含凝胶颗粒）

## 1 范围

本标准规定了风味饮料（含凝胶颗粒）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，添加白砂糖、果葡糖浆、葡萄原浆、芒果原浆、百香果原浆、西瓜原浆、苹果浓缩汁、葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁中的一种或几种，再加入增稠剂（结冷胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、果胶、瓜尔胶中的一种或几种）、食品营养强化剂（乳酸钙）、柠檬酸、山梨酸钾、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、安赛蜜、甜蜜素、三氯蔗糖、胭脂红（仅用于果味饮料）、诱惑红、葡萄皮红、栀子蓝（仅用于果味饮料）、亮蓝（仅用于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、食用香精（水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、芝士香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、香草香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、酒香精、花卉香精中的一种或几种）中的一种或几种，添加凝胶颗粒[以生活饮用水（经过滤、反渗透）、魔芋粉、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加增稠剂（结冷胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、果胶、瓜尔胶中的一种或几种）、食用香精（水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、芝士香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、香草香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、酒香精、花卉香精中的一种或几种）制作而成]，经调配、混合、灌装、杀菌、包装而成的风味饮料（含凝胶颗粒）（其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

## 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 魔芋粉应符合NY/T 494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 葡萄原浆、芒果原浆、百香果原浆、西瓜原浆应符合GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 苹果浓缩汁、葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁应符合GB 17325 的规定。
- 2.1.7 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.8 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.9 刺槐豆胶应符合GB 29945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 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.13 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.14 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.15 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.20 安赛蜜应符合GB 25540的规定。
- 2.1.21 甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.23 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.25 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.26 栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.30 食用香精应符合GB 30616 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	呈透明状或半透明状或不透明状含凝胶颗粒，静置后允许有少许沉淀	取 100ml 左右的被测样品置于洁
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀	净烧杯中，在自然光下观察色
滋 味、气 味	具有本品特有的滋味和气味，无异味	泽、性状和杂质，嗅其气味，温
杂 质	无肉眼可见外来杂质	开水漱口后，品尝其滋味。

## 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
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009. 12
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 28
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009. 140
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
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
胭脂红 <sup>a</sup> (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	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
亮蓝 <sup>a</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.02	GB 5009. 35
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009. 35
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009. 35
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009. 185
三聚磷酸钠 <sup>c</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256
钙 <sup>d</sup> , mg/kg	160~1350	GB 5009. 92

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)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。胭脂红、栀子蓝、亮蓝仅限果味饮料添加。

b 仅适用于添加苹果浓缩汁的产品检测。

c 仅适用于添加三聚磷酸钠的产品检测。

d 仅适用于添加乳酸钙的产品检测。

## 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	≤	20			GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 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 食品生产加工过程卫生要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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。

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，添加白砂糖、果葡糖浆、葡萄原浆、芒果原浆、百香果原浆、西瓜原浆、苹果浓缩汁、葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁中的一种或几种，再加入增稠剂（结冷胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、果胶、瓜尔胶中的一种或几种）、食品营养强化剂（乳酸钙）、柠檬酸、山梨酸钾、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、安赛蜜、甜蜜素、三氯蔗糖、胭脂红（仅用于果味饮料）、诱惑红、葡萄皮红、栀子蓝（仅用于果味饮料）、亮蓝（仅用于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、食用香精（水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、芝士香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、香草香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、酒香精、花卉香精中的一种或几种）中的一种或几种，添加凝胶颗粒[以生活饮用水（经过滤、反渗透）、魔芋粉、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加增稠剂（结冷胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、果胶、瓜尔胶中的一种或几种）、食用香精（水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、芝士香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、香草香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、酒香精、花卉香精中的一种或几种）制作而成]，经调配、混合、灌装、杀菌、包装而成的风味饮料（含凝胶颗粒）（其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

大咖国际食品有限公司