



413097S-2021



河南佳思安生物科技有限公司企业标准

Q/HJSA 0002S-2021

风味饮料

2021-12-13 发布

2021-12-13 实施

河南佳思安生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳思安生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张明正。

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(经粗滤、精滤、反渗透处理)为主要原料,添加浓缩果蔬汁(浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩百香果汁、浓缩榴莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩甘蔗汁、浓缩木瓜汁、浓缩红薯汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩乌梅汁、浓缩青梅汁、浓缩杨梅汁、浓缩沙棘汁中的一种或多种)、库拉索芦荟凝胶、椰纤果、椰肉原浆、燕窝、核桃酱、花生酱、绿豆粉、绿豆提取物、红豆提取物、淡竹叶提取物、薄荷提取物、乌梅提取物、甘草提取物、山楂提取物、桂花提取物、蒲公英提取物、金银花提取物、怀菊花提取物、食用葡萄糖、碳酸氢钠中的一种或几种,辅以果葡糖浆、麦芽糊精、聚葡萄糖、低聚果糖、果胶、低聚异麦芽糖、维生素C、胶原蛋白、白砂糖、冰糖、乳粉、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(嗜热链球菌)】、茶粉(红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或多种)、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、蜂蜜、三氯蔗糖、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)、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、对羟基苯甲酸甲酯钠(仅用于果味饮料)、对羟基苯甲酸乙酯钠(仅用于果味饮料)、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、橄榄油(青果油)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、食用色素【柠檬黄、日落黄、胭脂红(仅用于果味饮料)、诱惑红、苋菜红(仅用于果味饮料)、亮蓝、焦糖色(仅用于果味饮料)、β-胡萝卜素中的一种或多种】、食用香精【柠檬香精、苹果香精、梨香精、草莓香精、蜜桃香精、青柠香精、薄荷香精、玫瑰香精、竹叶香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精、哈密瓜香精、樱桃香精、菊花香精、荔枝香精、青梅香精、芒果香精、绿豆香精、金银花香精、蒲公英香精、菠萝香精、石榴香精、猕猴桃香精、香草香精、百香果香精、葡萄香精、蜜橘香精、红牛香精、杂果香精、乳味香精、酸奶香精、咖啡香精、黑加仑香精、甜橙香精、芦荟香精、甘蔗香精、木瓜香精、香蕉香精、榴莲香精、枇杷香精、胡萝卜香精、番茄香精、沙棘香精、瓜拉纳香精(含瓜拉纳提取物)、红茶香精、绿茶香精、茉莉香精、乌龙茶香精、白茶香精、黑茶香精、红豆香精、小麦香精、麦仁香精、荞麦香精、薏米香精、豆乳香精、酵母香精、核桃香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香精、人参香精、蜂蜜香精、乌梅香精、可乐香精中的一种或多种】中的几种,经调配、均质、杀菌、灌装(灌装、杀菌)、封口加工而成的风味饮料(其中果味饮料的果汁含量≥2.5%)。

产品根据所用原料不同可分为:苹果味风味饮料、雪梨味风味饮料、葡萄味风味饮料、百香果味风味饮料、山楂味果味饮料、芒果味风味饮料、红枣味风味饮料、哈密瓜味果味饮料、猕猴桃味风味饮料、

石榴味风味饮料、樱桃味风味饮料、菠萝味风味饮料、西瓜味风味饮料、榴莲味风味饮料、枇杷味风味饮料、荔枝味风味饮料、草莓味风味饮料、木瓜味风味饮料、甘蔗味风味饮料、黑加仑味果味饮料、甜橙味风味饮料、蜜桃味风味饮料、芦荟味风味饮料、柠檬味风味饮料、香蕉味风味饮料、柚子味风味饮料、胡萝卜番茄红薯复合果蔬风味饮料、玫瑰味风味饮料、菊花风味饮料、淡竹叶风味饮料、金银花风味饮料、蒲公英风味饮料、冰薄荷风味饮料、咖啡味风味饮料、绿豆风味饮料、核桃风味饮料、红豆风味饮料、红豆薏仁味风味饮料、蜂蜜味风味饮料、胶原蛋白风味饮料、燕窝风味饮料、膳食纤维风味饮料、酸梅汤风味饮料、橙味青果油风味饮料、苏打风味饮料、可乐风味饮料、奶茶风味饮料、红茶味风味饮料、绿茶味风味饮料、乌龙茶味风味饮料、白茶味风味饮料、黑茶味风味饮料。

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 浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩百香果汁、浓缩榴莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩甘蔗汁、浓缩木瓜汁、浓缩红薯汁、浓缩椰子汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩乌梅汁、浓缩青梅汁、浓缩杨梅汁、浓缩沙棘汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号（卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告）的规定。

2.1.4 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.5 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.6 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定

2.1.8 绿豆提取物、红豆提取物、淡竹叶提取物、薄荷提取物、乌梅提取物、甘草提取物、山楂提取物、桂花提取物、蒲公英提取物、金银花提取物、怀菊花提取物均为水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.9 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.11 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.14 莛菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.17 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.23 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.24 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.25 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.29 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.30 椰肉原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.31 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.35 乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.36 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.37 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.38 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.45 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.46 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.47 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.48 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.49 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.52 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.53 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.54 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.55 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.57 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.58 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.59 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.60 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.61 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.62 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.63 橄榄油（青果油）应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.64 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.65 甜菊糖苷应符合 GB 8270 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	
色泽	具有产品应有的色澤	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色澤、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味
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
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠 ^a （以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
膳食纤维 ^b , g/100mL	≥	1.5	GB 5009.88
展青霉素, μg/kg (适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、山楂提取物的饮料)	≤	20	GB 5009.185
锡 ^c (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14 和 GB 5009.90

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品, 其中苋菜红、胭脂红、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐仅适用于果味饮料;

b 仅适用于膳食纤维风味饮料的检验;

c 该指标仅适用金属罐装产品;

同一功能的食品添加剂 (相同色泽的着色剂、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

2.4.1 非经商业无菌生产的产品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 ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4

注: 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。
 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的规定, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 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; 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、净含量及允许短缺量、菌落总数(非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非经商业无菌生产的产品)、商业无菌(经商业无菌生产的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、精滤、反渗透处理)为主要原料,添加浓缩果蔬汁(浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩百香果汁、浓缩榴莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩甘蔗汁、浓缩木瓜汁、浓缩红薯汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩乌梅汁、浓缩青梅汁、浓缩杨梅汁、浓缩沙棘汁中的一种或多种)、库拉索芦荟凝胶、椰纤果、椰肉原浆、燕窝、核桃酱、花生酱、绿豆粉、绿豆提取物、红豆提取物、淡竹叶提取物、薄荷提取物、乌梅提取物、甘草提取物、山楂提取物、桂花提取物、蒲公英提取物、金银花提取物、怀菊花提取物、食用葡萄糖、碳酸氢钠中的一种或几种,辅以果葡糖浆、麦芽糊精、聚葡萄糖、低聚果糖、果胶、低聚异麦芽糖、维生素C、胶原蛋白、白砂糖、冰糖、乳粉、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(嗜热链球菌)】、茶粉(红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或多种)、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、蜂蜜、三氯蔗糖、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)、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、对羟基苯甲酸甲酯钠(仅用于果味饮料)、对羟基苯甲酸乙酯钠(仅用于果味饮料)、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、橄榄油(青果油)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、食用色素【柠檬黄、日落黄、胭脂红(仅用于果味饮料)、诱惑红、苋菜红(仅用于果味饮料)、亮蓝、焦糖色(仅用于果味饮料)、β-胡萝卜素中的一种或多种】、食用香精【柠檬香精、苹果香精、梨香精、草莓香精、蜜桃香精、青柠香精、薄荷香精、玫瑰香精、竹叶香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精、哈密瓜香精、樱桃香精、菊花香精、荔枝香精、青梅香精、芒果香精、绿豆香精、金银花香精、蒲公英香精、菠萝香精、石榴香精、猕猴桃香精、香草香精、百香果香精、葡萄香精、蜜橘香精、红牛香精、杂果香精、乳味香精、酸奶香精、咖啡香精、黑加仑香精、甜橙香精、芦荟香精、甘蔗香精、木瓜香精、香蕉香精、榴莲香精、枇杷香精、胡萝卜香精、番茄香精、沙棘香精、瓜拉纳香精(含瓜拉纳提取物)、红茶香精、绿茶香精、茉莉香精、乌龙茶香精、白茶香精、黑茶香精、红豆香精、小麦香精、麦仁香精、荞麦香精、薏米香精、豆乳香精、酵母香精、核桃香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香精、人参香精、蜂蜜香精、乌梅香精、可乐香精中的一种或多种】中的几种,经调配、均质、杀菌、灌装(灌装、杀菌)、封口加工而成的风味饮料(其中果味饮料的果汁含量≥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。

本标准中维生素C在产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

Q B