



413134S-2021



新乡市华豫饮品有限公司企业标准

Q/XHS 0009S-2021

风味饮料

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

新乡市华豫饮品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市华豫饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高国海。

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、反渗透处理)为原料,加入乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、浓缩果汁或浆(浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果清汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰子汁、浓缩木瓜汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩树莓汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩沙棘汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁中的一种或几种)、木瓜浆、芒果浆、香蕉粉、椰子粉、燕麦粉中的一种或几种,加入水果粒(芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、哈密瓜粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、椰纤果、樱桃粒、柚子粒中的一种或几种)、西米、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、低聚果糖、聚葡萄糖、乳清发酵液[水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(嗜热链球菌)]、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、炼乳、芝士粉、可可粉、蜂蜜、复配稳定剂(黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、羧甲基纤维素钠、果胶、刺槐豆胶、微晶纤维素、柑橘粉、三聚磷酸钠、柠檬酸钠中的几种)、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)、三氯蔗糖、维生素C(抗坏血酸)(抗氧化剂)、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、结冷胶、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、苋菜红(仅适用于果味饮料)、亮蓝、诱惑红、胭脂红(仅适用于果味饮料)、焦糖色(仅适用于果味饮料)、烟酸、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、复配饮料增稠剂(羧甲基纤维素钠、柑橘粉、柠檬酸钠、三聚磷酸钠)、食用香精(红枣香精、枸杞香精、芒果香精、苹果香精、木瓜香精、柠檬香精、哈密瓜香精、菠萝香精、椰子香精、乳味香精、牛奶香精、蓝莓香精、桃味香精、葡萄香精、猕猴桃香精、草莓香精、樱桃香精、荔枝香精、香蕉香精、甜橙香精、雪梨香精、树莓香精、火龙果香精、山楂香精、沙棘香精、柚子香精、复合水果香精、核桃香精、杏仁香精、大豆香精、绿豆香精、香草香精、樱花香精、百香果香精、巧克力香精、冰淇淋香精、乳酸菌香精、麦香味香精、燕麦香精、酸奶香精、花生香精、炭烧香精中的几种)中的几种,经食品加工用乳酸菌(保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种)发酵或不发酵、调配、过滤、均质或均质、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)、包装而制成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为不同类型:果味饮料、风味饮料、乳味饮料、乳酸菌风味饮料。

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 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁或浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 木瓜浆、芒果浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.5 香蕉粉、椰子粉应符合 NT/T 1884 的规定。
- 2.1.6 燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.7 水果粒应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气味、滋味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 西米应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.14 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.15 乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.16 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.17 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.18 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 复配稳定剂、复配饮料增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.30L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.31柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.32六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.33三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.34山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.36乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.37D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.39结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.40 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.41柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.42日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.43苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.44亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.45诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.46胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.47焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.48烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.49维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.50维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.51葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.52葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.53食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54乳酸菌应符合 QB/T 4575 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，将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许少量原料物质沉淀	
-----	-----------------------	--

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
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), 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
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
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
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
展青霉素, μg/kg (适用于添加苹果、山楂及其制品的产品)	≤ 20	GB 5009.185
烟酸 ^b , mg/kg	3~18	GB 5009.89
锌 ^b , mg/kg	3~20	GB 5009.14
钙 ^b , mg/kg	160~1350	GB 5009.92
维生素 B ₆ ^b , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b , μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
锡 ^c (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
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。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; ^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品; ^b 仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品; ^c 仅适用于金属罐装产品。		

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品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产品，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 ^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 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，/25 mL	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
^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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）的检验。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(经过滤、反渗透处理)为原料,加入乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、浓缩果汁或浆(浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果清汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰子汁、浓缩木瓜汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩树莓汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩沙棘汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁中的一种或几种)、木瓜浆、芒果浆、香蕉粉、椰子粉、燕麦粉中的一种或几种,加入水果粒(芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、哈密瓜粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、椰纤果、樱桃粒、柚子粒中的一种或几种)、西米、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、低聚果糖、聚葡萄糖、乳清发酵液[水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(嗜热链球菌)]、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、炼乳、芝士粉、可可粉、蜂蜜、复配稳定剂(黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、羧甲基纤维素钠、果胶、刺槐豆胶、微晶纤维素、柑橘粉、三聚磷酸钠、柠檬酸钠中的几种)、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)、三氯蔗糖、维生素C(抗坏血酸)(抗氧化剂)、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、结冷胶、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、苋菜红(仅适用于果味饮料)、亮蓝、诱惑红、胭脂红(仅适用于果味饮料)、焦糖色(仅适用于果味饮料)、烟酸、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、复配饮料增稠剂(羧甲基纤维素钠、柑橘粉、柠檬酸钠、三聚磷酸钠)、食用香精(红枣香精、枸杞香精、芒果香精、苹果香精、木瓜香精、柠檬香精、哈密瓜香精、菠萝香精、椰子香精、乳味香精、牛奶香精、蓝莓香精、桃味香精、葡萄香精、猕猴桃香精、草莓香精、樱桃香精、荔枝香精、香蕉香精、甜橙香精、雪梨香精、树莓香精、火龙果香精、山楂香精、沙棘香精、柚子香精、复合水果香精、核桃香精、杏仁香精、大豆香精、绿豆香精、香草香精、樱花香精、百香果香精、巧克力香精、冰淇淋香精、乳酸菌香精、麦香味香精、燕麦香精、酸奶香精、花生香精、炭烧香精中的几种)中的几种,经食品加工用乳酸菌(保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种)发酵或不发酵、调配、过滤、均质或均质、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)、包装而制成的风味饮料。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》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。

新乡市华豫饮品有限公司