413165S-2021

郑州市乐达食品有限公司企业标准

Q/ZLS 0001S-2021

风味饮料

2021-12-17 发布　　2021-12-17 实施

郑州市乐达食品有限公司 发布

前　言

本标准由郑州市乐达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈新社、岳向前、张仕昂。

HNQB

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（经过滤、二级反渗透）为原料，添加果葡糖浆、浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、乌梅浓缩汁、芒果浓缩汁、柠檬浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子浆、白砂糖中的一种或几种，添加椰纤果、糖桂花、复配食品添加剂A（主要成分为：果胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶）、复配食品添加剂B（主要成分为：卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、单硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠）、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、食品添加剂（磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钙）、酪蛋白】、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸钠、食用盐、山梨酸钾、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸氢钠、食用色素【柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）】、食品用香精(乌梅香精、奶油话梅香精、蓝莓香精、芒果香精、柠檬香精、青蕉苹果香精、山楂香精、椰子香精、椰奶香精、甜橙香精、香橙香精、冰糖雪梨香精、菠萝香精、葡萄香精、草莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、香蕉牛奶香精中的一种或多种)中的多种，经配料、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量不低于2.5%）。

根据添加原料不同可分为Ⅰ型酸梅味饮料、Ⅱ型酸梅味饮料、Ⅲ型酸梅味饮料、Ⅳ型酸梅味饮料、Ⅴ型酸梅味饮料、Ⅰ型蓝莓味饮料、Ⅱ型蓝莓味饮料、Ⅰ型芒果味饮料、Ⅱ型芒果味饮料、Ⅰ型柠檬味饮料、Ⅱ型柠檬味饮料、Ⅰ型苹果味饮料、Ⅱ型苹果味饮料、Ⅰ型山楂味饮料、Ⅱ型山楂味饮料、Ⅰ型椰子味饮料、Ⅱ型椰子味饮料、橙味饮料、雪梨味饮料、菠萝味饮料、葡萄味饮料、草莓味饮料、荔枝味饮料、哈密瓜饮料、西瓜味饮料、水蜜桃味饮料、香蕉味饮料、奶茶风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合GB/T 20882的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合GB 17325和GB/T 18963的规定。

2.1.4 山楂浓缩汁、乌梅浓缩汁、芒果浓缩汁、柠檬浓缩汁、蓝莓浓缩汁应符合GB 17325和GB/T 31121的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 椰纤果应符合NY/T 1522的规定。

2.1.7 糖桂花应符合GB/T 10782和GB 14884的规定。

2.1.8 复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。

2.1.9 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合GB 1886.212的规定。

2.1.10 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.17 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.23 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.29 食品用香精（乌梅香精、奶油话梅香精、蓝莓香精、芒果香精、柠檬香精、青蕉苹果香精、山楂香精、椰子香精、椰奶香精、甜橙香精、香橙香精、冰糖雪梨香精、菠萝香精、葡萄香精、草莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、香蕉牛奶香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.30 椰子浆应符合 DB46/T 107 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
色　泽	具有相应产品应有的色泽	从样品中取出1瓶，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味、气味、无异味	
性　状	液体，组织均匀，允许有少量果肉沉淀	
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），%	≥	1.0	GB/T 12143
pH值		3.0～6.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.01	GB 12456
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯[a]（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.60	GB 5009.263
三氯蔗糖[a]，g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾[a]（安赛蜜），g/kg	≤	0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠[a]（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾[a]（以山梨酸计），g/kg	≤	0.50	GB 5009.28
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
胭脂红[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素[b]，μg/kg	≤	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或GB 5009.14或GB 5009.90
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计）[a]，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

注：a仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检测；

b仅适用于添加浓缩苹果汁或山楂浓缩汁的产品的检测；

c仅适用于金属罐装的产品的检测。

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 中的平板计数法
*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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

* 霉菌、酵母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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3　检验

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

编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）为原料，添加果葡糖浆、浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、乌梅浓缩汁、芒果浓缩汁、柠檬浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子浆、白砂糖中的一种或几种，添加椰纤果、糖桂花、复配食品添加剂 A（主要成分为：果胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶）、复配食品添加剂 B（主要成分为：卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、单硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠）、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、食品添加剂（磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钙）、酪蛋白】、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸钠、食用盐、山梨酸钾、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸氢钠、食用色素【柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）】、食品用香精(乌梅香精、奶油话梅香精、蓝莓香精、芒果香精、柠檬香精、青蕉苹果香精、山楂香精、椰子香精、椰奶香精、甜橙香精、香橙香精、冰糖雪梨香精、菠萝香精、葡萄香精、草莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、香蕉牛奶香精中的一种或多种)中的多种，经配料、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量不低于 2.5%）。依据《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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州市乐达食品有限公司