



413245S-2021



新乡市果味源饮品有限公司企业标准

Q/XGS 0001S-2021

风味饮料

2021-12-22 发布

2021-12-22 实施

新乡市果味源饮品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市果味源饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王海洋。

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）为主要原料，添加浓缩果汁（浆）【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、蜜桔、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、杨梅、乌梅、青梅、桔子、椰子中的一种或几种】、茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、乳粉、速溶咖啡粉、咖啡液、玛咖粉、人参提取液【人参（人工种植5年及5年以下）、水】、辣木叶提取液（辣木叶、水）、食用葡萄糖、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、食用盐中的一种或几种，添加氯化钾、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精【水果味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、咖啡味香精、辣木叶味香精中的一种或几种】、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、牛磺酸、肌醇、γ-氨基丁酸中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量≥2.5%。

根据所用原料不同，产品可分为：果味饮料、乳味饮料、茶味饮料、葡萄糖风味饮料、营养素强化风味饮料。

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 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.4 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.6速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.7咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.8玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.9人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.10辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号（关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.11食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.18果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.19黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.28六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.31D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.34食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.35柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.37诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.38焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.40胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.41苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.43叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.44三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.46天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.47环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.48山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.49苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.50乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.51葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.52柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.53乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.54硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.55葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.56葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.57柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.58维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.59维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.60维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.61烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.62烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.63泛酸（D-泛酸钙）应符合《中华人民共和国药典》2020 版二部的规定。
- 2.1.64泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.65牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.66肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。

2.1.67 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 和原卫生部公告 2009 年第 12 号《关于批准初乳碱性蛋白等 6 种新资源食品的公告》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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	具有产品应有的气、滋味，无异味	
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	
pH 值	2.5~6.0	GB/T 5750.4	
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12	
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28	
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28	
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278	
^a 着色剂	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025（仅限果味饮料）	GB 5009.35
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
	β -胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
	叶绿素铜钠盐，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
^a 甜味剂	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263

	环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计）， g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
b 营养强化剂	钙（以 Ca 计），mg/kg		160~1350	GB 5009.92
	铁（以 Fe 计），mg/kg		10~20	GB 5009.90
	锌（以 Zn 计），mg/kg		3~20	GB 5009.14
	维生素 B ₁ ，mg/kg		2~3	GB 5009.84
	维生素 B ₆ ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
	维生素 B ₁₂ ，μg/kg		0.6~1.8	GB/T 5009.217
	烟酸，mg/kg		3~18	GB 5009.89
	泛酸，mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
	牛磺酸，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
	肌醇，mg/kg		60~120	GB 5009.270
	c 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
	d 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
	e 锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16

注：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；b 仅适用于添加该种营养强化剂的产品；c 仅适用于添加浓缩苹果汁/浆、浓缩山楂汁/浆的产品；d 仅适用于添加磷酸盐（六偏磷酸钠、三聚磷酸钠）的产品；e 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。

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 平板计数法
*霉菌，CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	15			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。

注 2：*霉菌和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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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，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

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、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）为主要原料，添加浓缩果汁（浆）【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、蜜桔、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、杨梅、乌梅、青梅、桔子、椰子中的一种或几种】、茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、乳粉、速溶咖啡粉、咖啡液、玛咖粉、人参提取液【人参（人工种植5年及5年以下）、水】、辣木叶提取液（辣木叶、水）、食用葡萄糖、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、食用盐中的一种或几种，添加氯化钾、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精【水果味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、咖啡味香精、辣木叶味香精中的一种或几种】、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、牛磺酸、肌醇、γ-氨基丁酸中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料，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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠为抗氧化剂。

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。