



413334 S-2021



郑州天汇园食品有限公司企业标准

Q/ZTHY 0001S-2021

风味饮料

2021-12-30 发布

2021-12-30 实施

郑州天汇园食品有限公司 发布

前　　言

本标准由郑州天汇园食品有限公司提出。

本标准由郑州天汇园食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张勇、潘柳川。

本标准自实施日起替代Q/ZTHY 0001S-2020(备案号：414877S-2020)

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、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）、水果爆浆【果蔬汁(浆)类饮料】（以浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁中的一种为原料，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠，经混合、搅拌、蒸煮、成型、冷却而成）、浓缩胡萝卜汁、乳粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、乌梅（水煮过滤）、甘草（水煮过滤）、山楂（水煮过滤）、桂花（水煮过滤）、核桃浆（核桃仁经浸泡、磨浆）、花生浆（花生经浸泡、磨浆）、杏仁浆（杏仁经浸泡、磨浆）、浓缩椰肉汁（浆）、椰肉粒、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己氨基磺酸钠、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、柠檬酸、dl-酒石酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、食用盐、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、酪朊酸钠、黄原胶、海藻酸钠、琼脂、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（仅用于果味饮料）、焦糖色（仅用于果味饮料）、 β -胡萝卜素中的一种或多种】、乙基麦芽酚、食用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、杨梅香精、乌梅香精、百香果香精、樱花香精、可乐香精、乳香精、乳酸香精、酸牛奶香精、发酵奶香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精、椰子香精中的一种或多种）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装而成的果汁含量不低于2.5%的果味饮料或其他风味饮料。

产品按照原料不同可分为：橙味饮料、梨味饮料、桃味饮料、芒果味饮料、石榴味饮料、葡萄味饮料、苹果味饮料、香蕉味饮料、柠檬味饮料、木瓜味饮料、草莓味饮料、蓝莓味饮料、菠萝味饮料、哈密瓜味饮料、柚子味饮料、山楂味饮料、枣味饮料、杨梅味饮料、蜂蜜味饮料、复合果味饮料、香蕉乳味饮料、芒果乳味饮料、椰子乳味饮料、乳酸乳味饮料、酸牛乳味饮料、发酵乳味饮料、红茶味饮料、绿茶味饮料、茉莉蜜茶味饮料、乌龙茶味饮料、杏仁风味饮料、核桃风味饮料、椰子风味饮料、花生风味饮料、原味葡萄糖风味饮料、柠檬味葡萄糖风味饮料、苹果味葡萄糖风味饮料、蓝莓味葡萄糖风味饮料、蜜桃味葡萄糖风味饮料、芒果味葡萄糖风味饮料、酸梅汤风味饮料、可乐风味饮料、奶茶风味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩果汁（浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩百香果汁、浓缩椰肉汁（浆）、浓缩胡萝卜汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.6 速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.7 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 椰肉粒应无腐烂、无污染，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.21 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.22 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.27 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。

2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.29 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.31 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.32 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.33 莴苣红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.34 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.35 β -胡萝卜素应符合 GB 28310 的规定。

2.1.36 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.38 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.39 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.40 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.41 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.43 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

2.1.44 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.45 食用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、杨梅香精、乌梅香精、可乐香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、百香果香精、樱花香精、乳香精、乳酸香精、酸牛奶香精、发酵奶香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精、椰子香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.46 乌梅、甘草、山楂、桂花应干净、清洁，无腐烂，无霉变，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.47 酪朊酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.48 dL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.49 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.50 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.51 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

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

2.1.53 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.54 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 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, 倒入一烧杯中, 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	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、无异味	
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), %	≥ 0.2	GB/T 12143
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
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 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
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	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.05	SN/T 1743 或 GB 5009.141
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
d1-酒石酸 ^a (以酒石酸计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
锌 (以 Zn 计), mg/kg	仅限添加葡萄糖酸锌的饮料	3~20
钙 (以 Ca 计), mg/kg	仅限添加葡萄糖酸钙的饮料	160~1350
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

锡 ^d (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009. 16
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤	20	GB 5009. 13、GB 5009. 14和GB 5009. 90

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注 1: a 仅适用于使用该食品添加剂的产品, 其中苋菜红、胭脂红、亮蓝仅适用于果味饮料。

注 2 b 该指标仅适用于添加杏仁的产品。

注 3: c 展青霉素适用于添加浓缩苹果汁和浓缩山楂汁、山楂的产品。

注 4: d 该指标仅适用金属罐装产品。

注 5: 同一功能的食品添加剂 (相同色泽的着色剂、防腐剂、抗氧化剂) 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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789. 4
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15

a采样方案应符合GB 4789. 1的规定。

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、可溶性固形物、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）、水果爆浆【果蔬汁(浆)类饮料】（以浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁中的一种为原料，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠，经混合、搅拌、蒸煮、成型、冷却而成）、浓缩胡萝卜汁、乳粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、乌梅（水煮过滤）、甘草（水煮过滤）、山楂（水煮过滤）、桂花（水煮过滤）、核桃浆（核桃仁经浸泡、磨浆）、花生浆（花生经浸泡、磨浆）、杏仁浆（杏仁经浸泡、磨浆）、浓缩椰肉汁（浆）、椰肉粒、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己氨基磺酸钠、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、柠檬酸、dl-酒石酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、食用盐、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、酪朊酸钠、黄原胶、海藻酸钠、琼脂、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（仅用于果味饮料）、焦糖色（仅用于果味饮料）、β-胡萝卜素中的一种或多种】、乙基麦芽酚、食用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、杨梅香精、乌梅香精、百香果香精、樱花香精、可乐香精、乳香精、乳酸香精、酸牛奶香精、发酵奶香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精、椰子香精中的一种或多种）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装而成的果汁含量不低于2.5%的果味饮料或其他风味饮料。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》要求制定企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。

本标准维生素C做抗氧化剂使用。