



413334S-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）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、柠檬酸、D-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、酪氨酸钠、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-异抗坏血酸钠应符合 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 苋菜红应符合 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 酪氨酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.48 d1-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	GB 5009.14
钙（以 Ca 计）， mg/kg	仅限添加葡萄糖酸钙的饮料 160~1350	GB 5009.92
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
<p>*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>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。</p> <p>注 2 b 该指标仅适用于添加杏仁的产品。</p> <p>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。</p> <p>注 4：d 该指标仅适用金属罐装产品。</p> <p>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。</p>			

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）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、柠檬酸、d1-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、酪氨酸钠、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。

郑州天汇园食品有限公司