



410223S-2021



河南吉祥饮品有限公司企业标准

Q/HNJX 0004S-2021

风味饮料

2021-01-26 发布

2021-01-26 实施

河南吉祥饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南吉祥饮品有限公司提出。

本标准由河南吉祥饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：王博。

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,添加浓缩果蔬汁(浆)(苹果汁、柠檬汁、桃汁、猕猴桃汁、哈密瓜汁、红枣汁、蓝莓汁、樱桃汁、石榴汁、梨汁、草莓汁、芒果汁、山楂汁、荔枝汁、西柚汁、菠萝汁、橙汁、葡萄汁、香蕉汁、黑加仑汁、百香果汁、榴莲汁、枇杷汁、山竹汁、甘蔗汁、木瓜汁、红薯汁、胡萝卜汁、番茄汁、大麦苗浆、甘蓝汁、菠菜汁、黄瓜汁、南瓜浆、花椰菜浆、芹菜汁、甜菜汁、卷心菜汁、青瓜汁、芦笋浆、西瓜汁、乌梅汁、青梅汁、杨梅汁中的一种或多种)、库拉索芦荟凝胶、椰纤果、燕窝、核桃浆(核桃打浆)、植物提取物【绿豆、红豆、淡竹叶、乌梅、甘草、薄荷、山楂、桂花、蒲公英、金银花、怀菊花、人参(人工种植五年以下)、黄精、桑葚、枸杞、短梗五加、葛根、枳椇子、姜黄、生姜、桂圆、百合、桑叶、茯苓、益智仁、荷叶中的一种或多种经水煮提取】、花生(经烘烤、脱皮、磨浆)、芝麻(经烘烤、磨浆)、玛咖粉、牡蛎肽粉、咖啡粉、魔芋粉中的一种或几种,辅以果葡糖浆、麦芽糊精、食用葡萄糖、聚葡萄糖、低聚果糖、果胶、低聚异麦芽糖、木糖醇、维生素C、胶原蛋白、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(盐酸氰钴胺)、牛磺酸、烟酸、肌醇、白砂糖、冰糖、乳粉、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(嗜热链球菌)】、茶粉(红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或多种)、奇亚籽、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、食用盐、碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、蜂蜜、三氯蔗糖、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)、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、复合增稠剂(结冷胶、卡拉胶、黄原胶、氯化钾)、蔗糖脂肪酸酯、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、焦糖色(仅用于果味饮料)、β-胡萝卜素中的一种或多种】、食用香精【柠檬香精、苹果香精、梨香精、草莓香精、蜜桃香精、青柠香精、薄荷香精、玫瑰香精、竹叶香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精、哈密瓜香精、樱桃香精、菊花香精、荔枝香精、青梅香精、芒果香精、绿豆香精、金银花香精、蒲公英香精、菠萝香精、石榴香精、猕猴桃香精、香草香精、百香果香精、葡萄香精、蜜橘香精、红牛香精、杂果香精、乳味香精、酸奶香精、咖啡香精、黑加仑香精、甜橙香精、芦荟香精、甘蔗香精、木瓜香精、香蕉香精、榴莲香精、枇杷香精、胡萝卜香精、番茄香精、瓜拉纳香精(含瓜拉纳提取物)、红茶香精、绿茶香精、茉莉香精、乌龙茶香精、白茶香精、黑茶香精、红豆香精、小麦香精、麦仁香精、荞麦香精、薏米香精、酵母香精、核桃香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香精、人参香精、蜂蜜香精、乌梅香精、可乐香精中的一种或多种】中的几种,经调配、杀菌、灌装(灌装、杀菌)、封口加工而成的风味饮料(其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$)。

产品根据所用原料不同可分为:苹果味风味饮料、雪梨味风味饮料、葡萄味风味饮料、百香果味风味饮料、山楂味果味饮料、芒果味风味饮料、红枣味风味饮料、哈密瓜味果味饮料、猕猴桃味风味饮料、

石榴味风味饮料、樱桃味风味饮料、菠萝味风味饮料、西瓜味风味饮料、榴莲味风味饮料、枇杷味风味饮料、荔枝味风味饮料、草莓味风味饮料、木瓜味风味饮料、甘蔗味风味饮料、黑加仑味果味饮料、甜橙味风味饮料、蜜桃味风味饮料、芦荟味风味饮料、柠檬味风味饮料、香蕉味风味饮料、柚子味风味饮料、复合果蔬风味饮料、玫瑰味风味饮料、金银花风味饮料、蒲公英风味饮料、冰薄荷风味饮料、菊花风味饮料、咖啡味风味饮料、绿豆味风味饮料、核桃味风味饮料、红豆薏仁味风味饮料、蜂蜜味风味饮料、苏打果味饮料、葡萄糖风味饮料、乳味风味饮料、蓝莓味乳酸菌风味饮料、菠萝味乳酸菌风味饮料、原味乳酸菌风味饮料、燕窝风味饮料、膳食纤维果味风味饮料、牛磺酸强化维生素风味饮料、酸梅汤风味饮料、可乐风味饮料、奶茶风味饮料、红茶味风味饮料、绿茶味风味饮料、乌龙茶味风味饮料、白茶味风味饮料、黑茶味风味饮料。

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 浓缩果蔬汁（浆）（苹果汁、柠檬汁、桃汁、猕猴桃汁、哈密瓜汁、红枣汁、蓝莓汁、樱桃汁、石榴汁、梨汁、草莓汁、芒果汁、山楂汁、荔枝汁、西柚汁、菠萝汁、橙汁、葡萄汁、香蕉汁、黑加仑汁、百香果汁、榴莲汁、枇杷汁、山竹汁、甘蔗汁、木瓜汁、红薯汁、胡萝卜汁、番茄汁、大麦苗浆、甘蓝汁、菠菜汁、黄瓜汁、南瓜浆、花椰菜浆、芹菜汁、甜菜汁、卷心菜汁、青瓜汁、芦笋浆、西瓜汁、乌梅汁、青梅汁、杨梅汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号（卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告）的规定。

2.1.4 椰纤果应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.6 核桃、花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 淡竹叶、乌梅、蒲公英、金银花、黄精、桑葚、枸杞、葛根、枳椇子、姜黄、生姜、桂圆、百合、桑叶、茯苓、益智仁、荷叶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。

2.1.11 人参(人工种植五年以下) 应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.12 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.13 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.14 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.15 短梗五加应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。

2.1.16 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

- 2.1.17 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 聚葡萄糖应符合 GB/T 25541 的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.23 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.24 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.25 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.27 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.28 维生素 B₁₂ 应符合《中华人民共和国药典》2020 版的规定。
- 2.1.29 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.30 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.31 肌醇应符合卫生部公告 2011 年第 19 号中《食品添加剂指定标准 食品添加剂 肌醇》的规定。
- 2.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.35 乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.36 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.37 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.38 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.45 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.46 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.49 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.52 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.53 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.54 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.55 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.57 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.58 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.59 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.60 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.61 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.62 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.63 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.64 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.65 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.66 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.67 牡蛎肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.68 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.69 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.70 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.71 奇亚籽应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.72 复合增稠剂（结冷胶、卡拉胶、黄原胶、氯化钾）应符合 GB 26687 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	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，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
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 ^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
苋菜红 ^a ，g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1 SN/T 1743 或 GB 5009.141
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03 GB 5009.278
六偏磷酸钠 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
牛磺酸 ^b ，g/kg		0.4~0.6 GB 5009.169
烟酸 ^b ，mg/kg		3~18 GB 5009.89
肌醇 ^b ，mg/kg		60~120 GB 5009.270
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 或 GB 5413.14
膳食纤维 ^c ，g/100mL	≥	1.5 GB 5009.88
展青霉素，μg/kg（适用于添加浓缩苹果汁、含山楂的植物提取物或浓缩山楂汁的饮料）	≤	20 GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品，其中苋菜红、胭脂红仅适用于果味饮料；

b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品；

c 仅适用于膳食纤维果味风味饮料的检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、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。

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 ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	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

注：1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。

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；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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

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,添加浓缩果蔬汁(浆)(苹果汁、柠檬汁、桃汁、猕猴桃汁、哈密瓜汁、红枣汁、蓝莓汁、樱桃汁、石榴汁、梨汁、草莓汁、芒果汁、山楂汁、荔枝汁、西柚汁、菠萝汁、橙汁、葡萄汁、香蕉汁、黑加仑汁、百香果汁、榴莲汁、枇杷汁、山竹汁、甘蔗汁、木瓜汁、红薯汁、胡萝卜汁、番茄汁、大麦苗浆、甘蓝汁、菠菜汁、黄瓜汁、南瓜浆、花椰菜浆、芹菜汁、甜菜汁、卷心菜汁、青瓜汁、芦笋浆、西瓜汁、乌梅汁、青梅汁、杨梅汁中的一种或多种)、库拉索芦荟凝胶、椰纤果、燕窝、核桃浆(核桃打浆)、植物提取物【绿豆、红豆、淡竹叶、乌梅、甘草、薄荷、山楂、桂花、蒲公英、金银花、怀菊花、人参(人工种植五年以下)、黄精、桑葚、枸杞、短梗五加、葛根、枳椇子、姜黄、生姜、桂圆、百合、桑叶、茯苓、益智仁、荷叶中的一种或多种经水煮提取】、花生(经烘烤、脱皮、磨浆)、芝麻(经烘烤、磨浆)、玛咖粉、牡蛎肽粉、咖啡粉、魔芋粉中的一种或几种,辅以果葡糖浆、麦芽糊精、食用葡萄糖、聚葡萄糖、低聚果糖、果胶、低聚异麦芽糖、木糖醇、维生素C、胶原蛋白、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(盐酸氰钴胺)、牛磺酸、烟酸、肌醇、白砂糖、冰糖、乳粉、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(嗜热链球菌)】、茶粉(红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或多种)、奇亚籽、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、食用盐、碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、蜂蜜、三氯蔗糖、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)、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、复合增稠剂(结冷胶、卡拉胶、黄原胶、氯化钾)、蔗糖脂肪酸酯、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、焦糖色(仅用于果味饮料)、β-胡萝卜素中的一种或多种】、食用香精【柠檬香精、苹果香精、梨香精、草莓香精、蜜桃香精、青柠香精、薄荷香精、玫瑰香精、竹叶香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精、哈密瓜香精、樱桃香精、菊花香精、荔枝香精、青梅香精、芒果香精、绿豆香精、金银花香精、蒲公英香精、菠萝香精、石榴香精、猕猴桃香精、香草香精、百香果香精、葡萄香精、蜜橘香精、红牛香精、杂果香精、乳味香精、酸奶香精、咖啡香精、黑加仑香精、甜橙香精、芦荟香精、甘蔗香精、木瓜香精、香蕉香精、榴莲香精、枇杷香精、胡萝卜香精、番茄香精、瓜拉纳香精(含瓜拉纳提取物)、红茶香精、绿茶香精、茉莉香精、乌龙茶香精、白茶香精、黑茶香精、红豆香精、小麦香精、麦仁香精、荞麦香精、薏米香精、酵母香精、核桃香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香精、人参香精、蜂蜜香精、乌梅香精、可乐香精中的一种或多种】中的几种,经调配、杀菌、灌装(灌装、杀菌)、封口加工而成的风味饮料(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》的要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C在产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。