



41058S-2021



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0010S-2021

风味饮料

2021-03-07 发布

2021-03-07 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱俊朋、姜培、张迪、闫丹、施红霞。

本标准自实施日起替代 Q/SYS 0010S-2018（备案号：410198S-2018）。

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、精滤、反渗透）为主要原料，添加白砂糖、乳制品【乳粉、乳清粉、牛奶、牛乳、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳中的一种或几种】、椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉、椰浆粉（椰浆、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、黄原胶）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、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、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、豌豆、山药、南瓜、山芋、地瓜、红薯、香芋、芋头中的一种或几种】、茶粉及其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、魔芋粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、蜂蜜、氢化植物油（氢化椰子油、氢化棕榈仁油）、棕榈油、椰子油、大豆油、牛油、酪蛋白（干酪素）、坚果籽类及其酱（板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果）、大豆浆、黑芝麻糊、食用盐中的几种，添加氯化钾、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、槐豆胶（刺槐豆胶）、磷脂、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、食品用香精（水果香精、抹茶香精、香草香精、糖香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、酸奶香精、椰子香精、慕斯香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、香兰素、碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、乙酰化二淀粉磷酸酯、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油（部分氢化）、酪蛋白、乳清粉】、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素中的几种，经预处理、配料、乳化、熬煮、均质、灌装、杀菌、包装加工而成的风味饮料。

根据所用原辅料不同，产品分类为淡奶（奶浆）风味饮料、奶盖（奶酪）风味饮料、椰浆风味饮料、慕斯布雷风味饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.4 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.5 牛奶、牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.6 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.7 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.8 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.9 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.10 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.11 椰浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.12 椰子水应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.13 椰子肉应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.16 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.17 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.18 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 果蔬新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.20 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.21 茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.22 茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.23 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.24 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.25 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.26 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.27 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.28 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.29 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.30 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.31 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.37 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.42 氢化植物油（氢化椰子油、氢化棕榈仁油）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.43 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.44 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.45 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.46 酪蛋白（干酪素）应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.47 坚果籽类及其酱（板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 大豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。
- 2.1.49 黑芝麻糊应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.50 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.51 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.52 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定
- 2.1.53 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.54 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.55 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.56 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.57 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.58 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.59 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 2.1.60 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.61 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.62 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.63 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.64 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.65 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.66 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.67 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.68 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.69 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

- 2.1.70 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.71 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.74 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.75 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.76 食品用香精（水果香精、抹茶香精、香草香精、糖香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、酸奶香精、椰子香精、慕斯香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.77 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.78 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.79 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.80 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.81 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.82 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.83 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.84 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.85 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.86 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.87 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.88 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.89 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.90 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.91 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.92 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.93 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.94 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.95 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.96 牛油应符合 GB 10146 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

色 泽	具有产品应有的色泽	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
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	

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），g/100g		≥ 1	GB/T 12143 或GB/T 10786
铅（以Pb计），mg/L		≤ 0.25	GB 5009.12
甜味剂	乙酰磺胺酸钾，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
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
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
	β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
防腐剂	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg		≤ 30	GB 5009.185
氰化物（以HCN计），mg/L		≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验		阴性	GB/T 5009.183
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（防腐剂、相同色泽着色剂）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 仅适用于添加磷酸盐（磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）的产品；c 仅适用于添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其速冻品【苹果、山楂】的产品；d 仅适用于添加杏仁的产品；e 仅适用于添加大豆浆的产品。			

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
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。					
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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、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（经粗滤、精滤、反渗透）为主要原料，添加白砂糖、乳制品【乳粉、乳清粉、牛奶、牛乳、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳中的一种或几种】、椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉、椰浆粉（椰浆、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、黄原胶）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、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、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、豌豆、山药、南瓜、山芋、地瓜、红薯、香芋、芋头中的一种或几种】、茶粉及其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、魔芋粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、蜂蜜、氢化植物油（氢化椰子油、氢化棕榈仁油）、棕榈油、椰子油、大豆油、牛油、酪蛋白（干酪素）、坚果籽类及其酱（板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果）、大豆浆、黑芝麻糊、食用盐中的几种，添加氯化钾、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、槐豆胶（刺槐豆胶）、磷脂、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、食品用香精（水果香精、抹茶香精、香草香精、糖香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、酸奶香精、椰子香精、慕斯香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、香兰素、碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、乙酰化二淀粉磷酸酯、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油（部分氢化）、酪蛋白、乳清粉】、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素中的几种，经预处理、配料、乳化、熬煮、均质、灌装、杀菌、包装加工而成的风味饮料。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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品中，慕斯布雷风味饮料为一种西式甜点口味的风味饮料。

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。