



410879S-2021



孟州市喜相逢乳品有限公司企业标准

Q/MXR 0009S-2021

风味饮料

2021-04-30 发布

2021-04-30 实施

孟州市喜相逢乳品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市喜相逢乳品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛卫华、薛庆来。

本标准自发布实施之日起替代：Q/MXR 0009S-2019，备案号：411948S-2019。

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、反渗透处理）为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、冰糖、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩百香果汁、浓缩柠檬汁、浓缩橘汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩柚子汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩桑椹汁、浓缩树莓（覆盆子）汁、乳粉、酸乳、速溶茶、咖啡粉中的几种，加入植物提取物[桑葚、黄精、人参（人工种植，五年及五年以下）、枸杞子、杜仲雄花、葛根、栀子、覆盆子、红枣、桂圆、重瓣红玫瑰、玫瑰茄（洛神花）、百合、薏苡仁、玛咖粉中的一种或多种经水煮提取]、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）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、焦糖色（仅限于果味饮料）、山梨酸钾、牛磺酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酰胺、桃味香精、草莓香精、百香果香精、柠檬味香精、橘味香精、荔枝味香精、菠萝味香精、芒果味香精、柚子味香精、橙味香精、什果味香精、乳味香精、茶味香精、咖啡味香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝中的部分原料为辅料，经调配、杀菌、灌装、封口而加工制成的风味饮料。其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据添加原料不同分为：果味饮料、乳味饮料、茶味饮料、咖啡味饮料、酸奶风味饮料、植物风味饮料。果味饮料根据口味不同又分为桃味饮料、草莓味饮料、百香果味饮料、柠檬味饮料、橘味饮料、荔枝味饮料、菠萝味饮料、芒果味饮料、柚子味饮料、橙味饮料、维生素强化果味饮料。

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 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

2.1.4 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.5 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963和GB 17325的规定。

2.1.6 浓缩橙汁应符合GB/T 21730和GB 17325 的规定。

2.1.7 乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.8 速溶茶应符合QB/T 4067 的规定。

2.1.9 咖啡粉应符合NY/T 289 的规定。

2.1.10 桑葚、黄精、枸杞子、葛根、栀子、覆盆子、红枣、桂圆、百合、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。

2.1.11 人参（人工种植，五年及五年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 第 17 号）的规定。

2.1.12 杜仲雄花应符合原国家卫计委公告《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》（2014年第6号）的规定。

2.1.13 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年第3号）的规定。

2.1.14 玫瑰茄（洛神花）应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004年第17号）的规定。

2.1.15 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.18 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.20 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.21 柠檬酸钠应符合GB 1886.25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 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.24 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.25 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.26 牛磺酸应符合GB 14759的规定。

2.1.27 维生素B₆（盐酸吡哆醇）应符合GB 14753的规定。

2.1.28 维生素B₁₂（氰钴胺）和烟酰胺应符合《中华人民共和国药典》2020年版二部的规定。

2.1.29 桃味香精、草莓味饮料、百香果味饮料、柠檬味香精、橘味香精、荔枝味香精、菠萝味香精、芒果味香精、柚子味香精、橙味香精、什果味香精、乳味香精、茶味香精、咖啡味香精应符合GB 30616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 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。

2.1.33 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。

2.1.34 浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩百香果汁、浓缩柠檬汁、浓缩橘汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩柚子汁、浓缩桑椹汁、浓缩树莓（覆盆子）汁应符合GB 17325的规定。

2.1.35 酸乳应符合GB 19302的规定。

2.1.36 乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540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，均匀一致	随机取样一瓶，置于洁净的烧杯中，在自然光条件下，用肉眼观察其性状、色泽、检查有无杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色泽	果味饮料	产品应有的色泽，色泽均匀一致	
	乳味饮料	产品应有的色泽，色泽均匀一致	
	茶味饮料	产品应有的色泽，色泽均匀一致	
	咖啡味饮料	产品应有的色泽，色泽均匀一致	
	酸奶风味饮料	产品应有的色泽，色泽均匀一致	
	植物风味饮料	产品应有的色泽，色泽均匀一致	
气味	果味饮料	产品应有的果香味，无异味	
	乳味饮料	产品应有的乳香味，无异味	
	茶味饮料	产品应有的茶香味，无异味	
	咖啡味饮料	产品应有的咖啡味，无异味	
	酸奶风味饮料	产品应有的酸奶香味，无异味	
	植物风味饮料	产品应有的植物味，无异味	
滋味	果味饮料	酸甜适口	
	乳味饮料	酸甜适口	
	茶味饮料	酸甜适口	
	咖啡味饮料	酸甜适口	
	酸奶风味饮料	酸甜适口	
	植物风味饮料	产品应有的滋味	
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），% ≥	0.1	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L ≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L ≤	0.3	GB 5009.12
牛磺酸 ^a ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
维生素 B ₆ ^a ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^a ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5413.14 或

		GB/T 5009.217
烟酸 ^a , mg/kg	3~18	GB 5009.89
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.50	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^b (安赛蜜), g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.60	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^b (甜蜜素), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^b , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
亮蓝 ^b , g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: a 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品。 b 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 c 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB2760 规定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 中的平板计数法
*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: *指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。 a: 样品的采集及处理按 GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；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：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。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、反渗透处理）为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、冰糖、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩百香果汁、浓缩柠檬汁、浓缩橘汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩柚子汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩桑椹汁、浓缩树莓（覆盆子）汁、乳粉、酸乳、速溶茶、咖啡粉中的几种，加入植物提取物[桑葚、黄精、人参（人工种植，五年及五年以下）、枸杞子、杜仲雄花、葛根、栀子、覆盆子、红枣、桂圆、重瓣红玫瑰、玫瑰茄（洛神花）、百合、薏苡仁、玛咖粉中的一种或多种经水煮提取]、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）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、焦糖色（仅限于果味饮料）、山梨酸钾、牛磺酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酰胺、桃味香精、草莓香精、百香果香精、柠檬味香精、橘味香精、荔枝味香精、菠萝味香精、芒果味香精、柚子味香精、橙味香精、什果味香精、乳味香精、茶味香精、咖啡味香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝中的部分原料为辅料，经调配、杀菌、灌装、封口而加工制成的风味饮料。其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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》、GB/T 10789《饮料通则》等的规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标均严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

孟州市喜相逢乳品有限公司