



410648S-2021



孟州市肆月食品有限公司企业标准

Q/MSS 0005S-2021

风味饮料

2021-04-05 发布

2021-04-05 实施

孟州市肆月食品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市肆月食品有限公司提出。

本标准由孟州市肆月食品有限公司和中国热带农业科学院农产品加工研究所共同起草。

本标准起草人：李文杰、李祥、高媛媛。

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）为主要原料，添加果葡糖浆、蜂蜜、椰果粒、白砂糖、食用盐、赤砂糖、凉粉草（仙草 *Mesona chinensis* Benth.）粉、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子浓缩汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙子浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁中的一种或几种）、食用葡萄糖中的一种或几种，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、L-苹果酸、DL-苹果酸、维生素 C、黄原胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、刺槐豆胶、果胶、微晶纤维素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、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几种】、食用香精（柠檬风味香精、黑糖香精、柚子风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、黄瓜风味香精、橙风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、哈密瓜风味香精、日向夏橘风味香精、玄米风味香精、绿茶风味香精、茉莉风味香精、红豆风味香精、薏米风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料，其中果味饮料中果汁含量不小于 2.5%。

产品根据所用原料的不同分为：柠檬味饮料、蜜柚味饮料、蜜桔味饮料、蓝莓味饮料、椰子味饮料、葡萄味饮料、水蜜桃味饮料、红枣味饮料、芒果味饮料、苹果味饮料、梨味饮料、荔枝味饮料、金桔柠檬味饮料、黄瓜柠檬味饮料、橙味饮料、杨梅味饮料、黄瓜梨味饮料、芒果橙味饮料、芒果桃味饮料、百香果味饮料、石榴味饮料、樱桃味饮料、枇杷味饮料、提子味饮料、梅子味饮料、蔓越莓味饮料、哈密瓜味饮料、琯溪蜜柚味饮料、日向夏橘味饮料、秭归夏橙味饮料、白草莓味饮料、青苹果味饮料、玄米醇香味饮料、七窰蜜茶味饮料、红豆薏米味饮料、仙草味饮料、黑糖浆味饮料。

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 椰果粒应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子浓缩汁、葡萄浓缩汁、

水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙子浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.8 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

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

2.1.13 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.16 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

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

2.1.22 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.28 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.31 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.32 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.33 凉粉草（仙草 *Mesona chinensis* Benth.）粉应符合 DBS45/ 013 的规定。

2.1.34 食用香精(柠檬风味香精、柚子风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、黄瓜风味香精、橙风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、哈密瓜风味香精、日向夏橘风味香精、玄米风味香精、绿茶风味香精、茉莉风味香精、红豆风味香精、薏米风味香精、黑糖香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.36 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.37 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	均匀一致的液体	随机从样品中取出 1 件，将本品倒入一洁净烧杯中，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	原料物质应有的颜色	
气、滋味	原料物质应有的气、滋味，酸甜适口、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质，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), %	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
总酸(以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾(AK 糖) ^a , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：1、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； 2、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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。 3、展青霉素仅适合于添加苹果浓缩汁的产品检测。			

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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *霉菌和酵母的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 生产加工过程卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。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（经过滤、反渗透）为主要原料，添加果葡糖浆、蜂蜜、椰果粒、白砂糖、食用盐、赤砂糖、凉粉草（仙草 *Mesona chinensis* Benth.）粉、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子浓缩汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙子浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁中的一种或几种）、食用葡萄糖中的一种或几种，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、L-苹果酸、DL-苹果酸、维生素 C、黄原胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、刺槐豆胶、果胶、微晶纤维素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、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几种】、食用香精（柠檬风味香精、黑糖香精、柚子风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、黄瓜风味香精、橙风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、哈密瓜风味香精、日向夏橘风味香精、玄米风味香精、绿茶风味香精、茉莉风味香精、红豆风味香精、薏米风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料，其中果味饮料中果汁含量不小于 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，制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 C 作抗氧化剂使用。

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。

孟州市肆月食品有限公司