



411201S-2021



千百知饮品有限公司企业标准

Q/QBZY 0003S-2021

风味饮品

2021-06-06 发布

2021-06-06 实施

千百知饮品有限公司 发布

前 言

本标准由千百知饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：雷保宽、李玲珍。

本标准自发布实施日其他替代 Q/QBZY 0003S-2020。

H N
Q B

风味饮品

1 范围

本标准规定了风味饮品的分类、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）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁中的一种或几种）、红枣浓浆、碳酸氢钠中的几种为原料，添加食用盐、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、透明质酸钠、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、肌醇、烟酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、食用色素（柠檬黄、诱惑红、日落黄中的一种或几种）、食品用香精（红牛味香精、酸奶味香精、柠檬味香精、红枣味香精、桃味香精、冰凉味香精、竹叶饭味香精、竹叶味香精、苹果味香精、荔枝味香精、青梅味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、椰汁味香精、杂果味香精、卡曼橘味香精、树莓味香精、草莓味香精、芦荟味香精、樱花味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经预调配、过滤、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮品。

按照原辅料不同分为：维生素强化风味饮品、乳酸菌风味饮品、柠檬风味饮品、蜜桃风味饮品、红枣风味饮品、淡竹叶风味饮品、竹叶饭风味饮品、苹果风味饮品、荔枝风味饮品、菠萝风味饮品、卡曼橘风味饮品、芦荟风味饮品、青梅风味饮品、蓝莓风味饮品、椰子风味饮品、乳酸菌蜜桃风味饮品、乳酸菌蓝莓风味饮品、苏打饮料、果味苏打饮料、苏打风味饮料、樱花味饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.4 浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁应符合 GB 17325 的规定。

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

2.1.6 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.7 红枣浓浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.20 烟酰胺应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.21 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.22 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.23 维生素 B₁₂应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.24 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.28 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.31 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.34 透明质酸钠应符合 QB/T 4576 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，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、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、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜可口，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），% <		

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a、仅限于添加相应食品添加剂的产品检测；

b、仅限于添加浓缩苹果汁产品的检验；

c、仅限于添加相应食品营养强化剂的产品检测；

d、仅限于使用臭氧杀菌的产品的检验；

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 中的平板计数法
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: a 样品的采样及处理按 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、pH 值、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）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁中的一种或几种）、红枣浓浆、碳酸氢钠中的几种为原料，添加食用盐、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、透明质酸钠、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、肌醇、烟酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、食用色素（柠檬黄、诱惑红、日落黄中的一种或几种）、食品用香精（红牛味香精、酸奶味香精、柠檬味香精、红枣味香精、桃味香精、冰凉味香精、竹叶饭味香精、竹叶味香精、苹果味香精、荔枝味香精、青梅味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、椰汁味香精、杂果味香精、卡曼橘味香精、树莓味香精、草莓味香精、芦荟味香精、樱花味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经预调配、过滤、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮品。

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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

千百知饮品有限公司