



411782S-2021



安阳市山水饮料有限公司企业标准

Q/ASS 0004S-2021

风味饮料

2021-07-30 发布

2021-07-30 实施

安阳市山水饮料有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市山水饮料有限公司提出并起草。

本标准由安阳市食品药品审评中心、安阳县市场监督管理局和安阳市山水饮料有限公司共同起草。

本标准主要起草人：王冰、刘阿方、柴红梅。

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，加入浓缩果汁/浆【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、李子、荔枝、龙眼、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、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子中的一种或几种】、乌梅浓缩液【以乌梅为原料，添加或不添加山楂、陈皮、金银花、高良姜、丁香、甘草、薄荷、桂花、玫瑰茄（洛神花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的多种，经水煮提取、熬制、过滤】、食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、蜂蜜、食用盐、乳粉、茶粉（红茶、绿茶、茉莉花茶中的一种或几种）、茶浓缩液（红茶、绿茶、茉莉花茶中的一种或几种）、核桃酱、花生酱中的几种，添加氯化钾、果胶、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、叶绿素铜钠盐、三氯蔗糖（蔗糖素）、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）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精（水果味香精、茶味香精、乳味香精、植物香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据所用原料不同，产品分为：果味饮料、茶味饮料、乳味饮料。

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 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 乌梅、山楂、陈皮、金银花、高良姜、丁香、甘草、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.4 桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《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》的规定。

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

2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.14 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.15 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.16 核桃酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.18 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.28 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.29 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.31 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.32 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.38 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.39 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.40 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.41 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.42 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.43 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.44 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.45 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.46 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.49 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.50 食用香精(水果味香精、茶味香精、乳味香精、植物香精)应符合 GB 30616 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
色 泽	具有产品应有的色泽	
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
pH 值		3.0~6.0	GB/T 5750.4
总磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
*铅（以 Pb 计），mg/L		≤ 0.25	GB 5009.12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg		≤ 0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg		≤ 0.03	GB 5009.278
^a 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
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

	叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^a 甜味剂	三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 22255
	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), 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 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^b	展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^c	锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
注 1: 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 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1; b 仅适用于添加浓缩苹果汁/浆、浓缩山楂汁/浆、山楂的产品; c 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。				
注 2: 本标准中*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

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: a 样品的采样和处理按 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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检

验按国家有关规定执行。

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，加入浓缩果汁/浆【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、李子、荔枝、龙眼、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、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子中的一种或几种】、乌梅浓缩液【以乌梅为原料，添加或不添加山楂、陈皮、金银花、高良姜、丁香、甘草、薄荷、桂花、玫瑰茄（洛神花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的多种，经水煮提取、熬制、过滤】、食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、蜂蜜、食用盐、乳粉、茶粉（红茶、绿茶、茉莉花茶中的一种或几种）、茶浓缩液（红茶、绿茶、茉莉花茶中的一种或几种）、核桃酱、花生酱中的几种，添加氯化钾、果胶、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、叶绿素铜钠盐、三氯蔗糖（蔗糖素）、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）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精（水果味香精、茶味香精、乳味香精、植物香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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》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 作为食品添加剂（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。

安阳市山水饮料有限公司