



411977S-2021



漯河市体宝饮品有限公司企业标准

Q/LTB 0007S-2021

风味饮料

2021-08-24 发布

2021-08-24 实施

漯河市体宝饮品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市体宝饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李天彬、张舒。

本标准自发布实施日起替代 Q/LTB 0007S-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（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果蔬汁或浆（浓缩荔枝汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩石榴汁、浓缩西柚汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩椰子汁、浓缩苹果汁、浓缩黄桃汁、浓缩草莓汁、浓缩香芋汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩冬瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩杨桃汁、浓缩乌梅汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）、茶粉（绿茶、红茶、黑茶、乌龙茶、茉莉花茶、白茶中的一种或几种）、苹果原醋、花生浆、核桃仁浆、全脂奶粉、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、烟酸、牛磺酸、左旋肉碱（L-肉碱）、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙或碳酸钙、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、β-胡萝卜素、食品用香精（荔枝味香精、甘蔗味香精、桑葚味香精、石榴味香精、西柚味香精、猕猴桃味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、香蕉味香精、椰子味香精、苹果味香精、黄桃味香精、草莓味香精、香芋味香精、芒果味香精、枣味香精、菠萝味香精、蓝莓味香精、橙味香精、梨味香精、桃味香精、山楂味香精、冬瓜味香精、菊花味香精、核桃香精、奶味香精、柠檬味香精、杂果香精、杨桃味香精、酸梅汤香精、苹果醋香精、乳浊剂香精、竹叶香精、百香果香精中的一种或几种）的多种，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量不低于2.5%）。

根据原辅料不同可分为不同类型产品：风味饮料、果味饮料、维生素强化风味饮料、维生素强化果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果蔬汁或浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.4 苹果原醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.5 花生浆、核桃仁浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 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乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.18DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.24牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.25左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.26葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.27葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.28碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.29维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.30维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.31维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.32亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.33日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.34柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.35焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.37β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.39食品用香精应符合 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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), %	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	2.0~5.0	GB/T 5750.4
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
烟酸 ^b , mg/kg	3~18	GB 5009.89
牛磺酸 ^b , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^b , mg/kg	3~20	GB 5009.14
钙 ^b , mg/kg	160~1350	GB 5009.92
维生素 B ₁ ^b , mg/kg	2~3	GB 5009.84
维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇) ^b , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b , μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB

		5413.14
左旋肉碱 ^b , mg/kg	600~3000	GB 29989
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ (适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的产品)	\leq 20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L	\leq 20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、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。 ^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品; ^b 仅适用于使用相应食品营养强化剂的产品; ^c 仅适用于金属罐装; *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

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其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 \leq	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL \leq	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25 mL	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。					

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、pH 值、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）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）为原料，加入浓缩果蔬汁或浆（浓缩荔枝汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩石榴汁、浓缩西柚汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩椰子汁、浓缩苹果汁、浓缩黄桃汁、浓缩草莓汁、浓缩香芋汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩冬瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩杨桃汁、浓缩乌梅汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）、茶粉（绿茶、红茶、黑茶、乌龙茶、茉莉花茶、白茶中的一种或几种）、苹果原醋、花生浆、核桃仁浆、全脂奶粉、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、烟酸、牛磺酸、左旋肉碱（L-肉碱）、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙或碳酸钙、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、β-胡萝卜素、食品用香精（荔枝味香精、甘蔗味香精、桑葚味香精、石榴味香精、西柚味香精、猕猴桃味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、香蕉味香精、椰子味香精、苹果味香精、黄桃味香精、草莓味香精、香芋味香精、芒果味香精、枣味香精、菠萝味香精、蓝莓味香精、橙味香精、梨味香精、桃味香精、山楂味香精、冬瓜味香精、菊花味香精、核桃香精、奶味香精、柠檬味香精、杂果香精、杨桃味香精、酸梅汤香精、苹果醋香精、乳浊剂香精、竹叶香精、百香果香精中的一种或几种）的多种，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量不低于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。

漯河市体宝饮品有限公司