



412018S-2021



新乡市和丝露饮品有限公司企业标准

Q/XHY 0005S-2021

风味饮料

2021-08-27 发布

2021-08-27 实施

新乡市和丝露饮品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市和丝露饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张振广。

本标准自发布实施日起替代 Q/XY 0005S-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（经粗滤、树脂交换、精滤）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖为原料，添加或不添加浓缩果汁（或果浆）【浓缩苹果汁（或果浆）、浓缩柠檬汁（或果浆）、浓缩西柚汁（或果浆）、浓缩草莓汁（或果浆）、浓缩橙汁（或果浆）、浓缩蓝莓汁（或果浆）、浓缩梨汁（或果浆）、浓缩葡萄香汁（或果浆）、浓缩桃汁（或果浆）、浓缩荔枝汁（或果浆）、浓缩枇杷汁（或果浆）、浓缩青梅汁（或果浆）、浓缩树莓汁（或果浆）、浓缩山楂汁（或果浆）、浓缩红枣汁（或果浆）、浓缩哈密瓜汁（或果浆）、浓缩菠萝汁（或果浆）、浓缩芒果汁（或果浆）、浓缩猕猴桃汁（或果浆）、浓缩黄桃汁（或果浆）、浓缩椰子汁（或果浆）中的一种或几种】，添加山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、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、DL-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、焦糖色（仅适用于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅适用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、苋菜红（仅适用于果味饮料）、 β -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、食用盐、食品用香精（苹果香精、柠檬香精、西柚香精、草莓香精、橙香精、蓝莓香精、梨香精、葡萄香精、桃香精、荔枝香精、枇杷香精、青梅香精、树莓香精、山楂香精、红枣香精、哈密瓜香精、菠萝香精、芒果香精、猕猴桃香精、乳酸菌香精、黄桃香精、椰子香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、灭菌、灌装而成的风味饮料，其中果味饮料中果汁或浆含量不低于 2.5%。

根据添加原料和配比不同可分为：非果味饮料（苹果风味饮料、柠檬风味饮料、西柚风味饮料、草莓风味饮料、橙子风味饮料、蓝莓风味饮料、梨风味饮料、葡萄风味饮料、桃风味饮料、荔枝风味饮料、枇杷风味饮料、青梅风味饮料、树莓风味饮料、山楂风味饮料、红枣风味饮料、哈密瓜风味饮料、菠萝风味饮料、芒果风味饮料、猕猴桃风味饮料、乳酸菌风味饮料、黄桃风味饮料、椰子风味饮料）、果味饮料（苹果味饮料、柠檬味饮料、西柚味饮料、草莓味饮料、橙味饮料、蓝莓味饮料、梨味饮料、葡萄味饮料、桃味饮料、荔枝味饮料、枇杷味饮料、青梅味饮料、树莓味饮料、山楂味饮料、红枣味饮料、哈密瓜味饮料、菠萝味饮料、芒果味饮料、猕猴桃味饮料、黄桃味饮料、椰子味饮料）。

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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 浓缩果汁（或果浆）【浓缩苹果汁（或果浆）、浓缩柠檬汁（或果浆）、浓缩西柚汁（或果浆）、浓缩草莓汁（或果浆）、浓缩橙汁（或果浆）、浓缩蓝莓汁（或果浆）、浓缩梨汁（或果浆）、浓缩葡萄

葡萄汁（或果浆）、浓缩桃汁（或果浆）、浓缩荔枝汁（或果浆）、浓缩枇杷汁（或果浆）、浓缩青梅汁（或果浆）、浓缩树莓汁（或果浆）、浓缩山楂汁（或果浆）、浓缩红枣汁（或果浆）、浓缩哈密瓜汁（或果浆）、浓缩菠萝汁（或果浆）、浓缩芒果汁（或果浆）、浓缩猕猴桃汁（或果浆）、浓缩黄桃汁（或果浆）、浓缩椰子汁（或果浆）】应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.25 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.26β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 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 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	透明均一液体	取样品中 1 瓶，将本品倒入洁净烧杯中，自然光下

色泽	具有本品应有的色泽	用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有本品特有的气、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
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100mL	≥	0.1 GB/T 12143
^b 总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.1 GB 12456
^b pH 值		3.5-6.5 GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.30 GB 5009.12
^a 锌、铜、铁总和，mg/L	≤	20 GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg（仅限添加乙酰磺胺酸钾的饮料）	≤	0.3 GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg（仅限添加阿斯巴甜的饮料）	≤	0.6 GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg（仅限添加甜蜜素的饮料）	≤	0.65 GB 5009.97
三氯蔗糖，g/kg（仅限添加三氯蔗糖的饮料）	≤	0.25 GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg（仅限添加山梨酸钾的饮料）	≤	0.5 GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg（仅限添加苯甲酸钠的饮料）	≤	1.0 GB 5009.28
展青霉素，μg/kg[仅限于添加浓缩苹果汁（或果浆）、浓缩山楂汁（或果浆）的饮料]	≤	20 GB 5009.185
诱惑红，g/kg（仅限添加诱惑红的饮料）	≤	0.1 GB 5009.141 或 SN/T 1743
柠檬黄，g/kg（仅限添加柠檬黄的饮料）	≤	0.1 GB 5009.35
日落黄，g/kg（仅限添加日落黄的饮料）	≤	0.1 GB 5009.35
苋菜红，g/kg（仅限添加苋菜红的饮料）	≤	0.05 GB 5009.35
胭脂红，g/kg（仅限添加胭脂红的饮料）	≤	0.05 GB 5009.35
亮蓝，g/kg（仅限添加亮蓝的饮料）	≤	0.02 GB 5009.35
β-胡萝卜素，g/kg（仅限添加β-胡萝卜素的饮料）	≤	2.0 GB 5009.83
1、 ^a 仅适用于金属罐装饮料；		

- 2、^b不适用于椰子汁风味饮料。
- 3、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。
- 4、苋菜红、胭脂红、焦糖色仅适用于果味饮料。

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	采样方法 ^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
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
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15

注：1、^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

3、*霉菌、酵母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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 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。

3 检验

出厂检测项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、树脂交换、精滤）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖为原料，添加或不添加浓缩果汁（或果浆）【浓缩苹果汁（或果浆）、浓缩柠檬汁（或果浆）、浓缩西柚汁（或果浆）、浓缩草莓汁（或果浆）、浓缩橙汁（或果浆）、浓缩蓝莓汁（或果浆）、浓缩梨汁（或果浆）、浓缩葡萄香汁（或果浆）、浓缩桃汁（或果浆）、浓缩荔枝汁（或果浆）、浓缩枇杷汁（或果浆）、浓缩青梅汁（或果浆）、浓缩树莓汁（或果浆）、浓缩山楂汁（或果浆）、浓缩红枣汁（或果浆）、浓缩哈密瓜汁（或果浆）、浓缩菠萝汁（或果浆）、浓缩芒果汁（或果浆）、浓缩猕猴桃汁（或果浆）、浓缩黄桃汁（或果浆）、浓缩椰子汁（或果浆）中的一种或几种】，添加山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、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、DL-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、焦糖色（仅适用于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅适用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、苋菜红（仅适用于果味饮料）、β-胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、食用盐、食品用香精（苹果香精、柠檬香精、西柚香精、草莓香精、橙香精、蓝莓香精、梨香精、葡萄香精、桃香精、荔枝香精、枇杷香精、青梅香精、树莓香精、山楂香精、红枣香精、哈密瓜香精、菠萝香精、芒果香精、猕猴桃香精、乳酸菌香精、黄桃香精、椰子香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、灭菌、灌装而成的风味饮料，其中果味饮料中果汁或浆含量不低于 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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市和丝露饮品有限公司