412182S-2021

新郑市够够爽饮品有限公司企业标准

Q/XGY 0001S-2021

风味饮料

2021-09-13 发布　　2021-09-13 实施

新郑市够够爽饮品有限公司 发布

前　言

本标准由新郑市够够爽饮品有限公司共同起草。

本标准起草人：李广学。

本标准自发布日起替代 Q/XGY 0001S-2020。

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、精滤、反渗透处理）为主要原料，添加植脂末（乳蛋白、 乳糖、大豆油、麦芽糊精）、乳粉（脱脂乳粉、全脂乳粉）、酸梅粉、豆奶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、浓缩乌梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰肉汁（浆）、椰肉粒、乌梅（水煮过滤）、甘草（水煮过滤）、山楂（水煮过滤）、桂花（水煮过滤）、核桃浆(核桃仁经浸泡、磨浆)、花生浆(花生经浸泡、磨浆)、杏仁浆(杏仁经浸泡、磨浆)、白砂糖、蜂蜜、食用盐、糖桂花（白砂糖、桂花）、果葡糖浆、燕麦片、可可粉、香蕉酱、绿豆（经浸泡、蒸煮、磨浆）中的几种，加入 DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、焦糖色（仅用于果味饮料）、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、琼脂、黄原胶、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、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）、三氯蔗糖、食用香精（酸梅汤香精、柠檬香精、奶茶香精、核桃香精中的一种或几种）、柠檬黄、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装封口或（灌装封口、杀菌）、包装而成果汁含量≥2.5%的风味饮料。

根据添加原料不同分为以下几种：酸梅汤风味饮料（果味饮料）、蜂蜜柠檬味饮料、原味奶茶饮料、香蕉奶茶风味饮料、巧克力奶茶风味饮料、燕麦奶茶风味饮料、奶茶风味饮料、绿豆沙风味饮料、豆奶风味饮料、花生风味饮料、核桃风味饮料、杏仁风味饮料、山楂风味饮料。

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 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.5 速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.6 浓缩乌梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰肉汁（浆）应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。

2.1.7 乌梅、甘草、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.9 核桃应符合 GB/T 20398 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。

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

2.1.15 糖桂花应符合 GB 14884 的规定。

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

2.1.17 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.18 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.19 香蕉酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.20 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.22 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.24 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.26 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.27 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.32 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

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

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

2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.36 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.38 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.39 酸梅粉应符合DBS61/ 0017的规定。

2.1.40 椰肉粒应符合DB46/T 78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
色泽	具有本品应有的色泽	取100ml左右的被测样品置于洁净白色搪瓷

性状	液体	皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
气、滋味	具有本品特有的气味、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		3.5～7.0	GB/T 5750.4
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/kg	≥	0.03	GB 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	0.1	GB/T 12143
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾[a]，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯[a]，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
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
三氯蔗糖[a]，g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾[a]（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄[a]，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝[a]，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计）[a]，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素[b]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
氰化物[c]（以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验[d]		阴性	GB/T 5009.183

注：a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；

b 仅适用于添加山楂、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品检验；

c 仅适用于添加杏仁的产品检验；

d 仅适用于添加豆奶粉的产品检验。

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/g	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌，CFU/g ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/g ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	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。 *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

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

出厂检验项目：感官要求、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、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、精滤、反渗透处理）为主要原料，添加植脂末（乳蛋白、 乳糖、大豆油、麦芽糊精）、乳粉（脱脂乳粉、全脂乳粉）、酸梅粉、豆奶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、浓缩乌梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰肉汁（浆）、椰肉粒、乌梅（水煮过滤）、甘草（水煮过滤）、山楂（水煮过滤）、桂花（水煮过滤）、核桃浆(核桃仁经浸泡、磨浆)、花生浆(花生经浸泡、磨浆)、杏仁浆(杏仁经浸泡、磨浆)、白砂糖、蜂蜜、食用盐、糖桂花（白砂糖、桂花）、果葡糖浆、燕麦片、可可粉、香蕉酱、绿豆（经浸泡、蒸煮、磨浆）中的几种，加入 DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、焦糖色（仅用于果味饮料）、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、琼脂、黄原胶、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、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）、三氯蔗糖、食用香精（酸梅汤香精、柠檬香精、奶茶香精、核桃香精中的一种或几种）、柠檬黄、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装封口或（灌装封口、杀菌）、包装而成果汁含量≥2.5%的风味饮料。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新郑市够够爽饮品有限公司