



412125S-2021



孟州市行仕食品有限公司企业标准

Q/MXS 0002S-2021

风味饮料

2021-09-07 发布

2021-09-07 实施

孟州市行仕食品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市行仕食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：行孟军。

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，添加浓缩果汁或浆（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩黄桃汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩红枣汁、浓缩桔子汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩青梅汁、浓缩椰子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩枸杞汁、浓缩枇杷汁、浓缩沙棘汁、浓缩火龙果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩山竹汁、浓缩西柚汁、浓缩西瓜汁、浓缩酸梅汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青柠汁）、浓缩胡萝卜汁、核桃浓浆、杏仁浓浆、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、速溶咖啡、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种）、蜂蜜、乳粉、麦芽糖中的几种，添加食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乳酸、可溶性大豆多糖、 β -环状糊精、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、磷酸、冰乙酸、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、食用色素【 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、西柚味香精、西瓜味香精、酸梅味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、薄荷味香精、杂果味香精、香草味香精、芝士味香精、可可味香精、乳味香精、黄瓜味香精、樱花味香精、桂花味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、蜂蜜味香精、胡萝卜味香精、核桃味香精、杏仁味香精、咖啡味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

按照原辅料添加可分为：茶味饮料、果味饮料、乳味饮料、咖啡味饮料。

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 浓缩果汁或浆、浓缩胡萝卜汁应符合 GB 17325 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 速溶咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.7 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.17 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.28 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.29 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.30 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.31 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.32 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.33 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

- 2.1.36 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.38 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.39 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.43 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.44 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.47 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.48 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.49 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.50 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.51 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.52 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.53 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.54 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.55 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.56 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.57 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.58 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 核桃浓浆、杏仁浓浆应符合 GB 19300 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	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、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	具有本品应有的气味和滋味，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 5009.237
可溶性固形物, %	≥ 0.1	GB/T 10786
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
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
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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^a (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855
磷酸根(以 PO_4^{3-} 计) ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
氰化物 ^d (以 HCN 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36

注：a、仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测；

b、展青霉素仅适用于使用浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品检测；

c、仅适用于金属罐装产品的检测；

d、仅适用于添加杏仁浓浆产品的检测；

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。

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 ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				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; *、该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 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。
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（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁或浆（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩黄桃汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩红枣汁、浓缩桔子汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩青梅汁、浓缩椰子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩枸杞汁、浓缩枇杷汁、浓缩沙棘汁、浓缩火龙果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩山竹汁、浓缩西柚汁、浓缩西瓜汁、浓缩酸梅汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青柠汁）、浓缩胡萝卜汁、核桃浓浆、杏仁浓浆、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、速溶咖啡、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种）、蜂蜜、乳粉、麦芽糖中的几种，添加食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乳酸、可溶性大豆多糖、 β -环状糊精、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、磷酸、冰乙酸、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、食用色素【 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、西柚味香精、西瓜味香精、酸梅味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、薄荷味香精、杂果味香精、香草味香精、芝士味香精、可可味香精、乳味香精、黄瓜味香精、樱花味香精、桂花味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、蜂蜜味香精、胡萝卜味香精、核桃味香精、杏仁味香精、咖啡味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（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（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准中氯化钾作为食品添加剂其他使用。

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。

孟州市行仕食品有限公司