412995S-2022

河南省多源食品有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2022

# 风味饮料

2022-11-01 发布　　2022-11-01 实施

河南省多源食品有限公司 发布

# 前　言

本标准由河南省多源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘精龙。

HNQB

# 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，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩玫珑瓜汁、浓缩西瓜汁、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、浓缩酸梅汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青柠汁中的一种或几种）、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、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、碳酸氢钠中的一种或几种，添加食用盐、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、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、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、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、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 $B_6$（盐酸吡哆醇）、维生素 $B_{12}$（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、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）、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、玫珑瓜味香精、西瓜味香精、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、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、牛奶味香精、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≥2.5%）。

按照原辅料添加不同可分为：茶味饮料、乳味饮料、风味饮料、营养素强化风味饮料、果味饮料、苏打风味饮料。

## 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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 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 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

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

2.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

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

2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定

2.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.16 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.17 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定

2.1.18 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.20 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.26 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.27 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.28 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.29 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.34 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.35 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.36 环已基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.37 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。

2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定

2.1.39 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.41 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.42 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.43 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.44 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。

2.1.45 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.46 维生素 $B_6$（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.47 维生素 $B_{12}$（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。

2.1.48 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.49 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。

2.1.50 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.52 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.53 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.54 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.55 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.56 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.57 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.58 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.59 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.60 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.61 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

2.1.62 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.63 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.64 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 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，然后用温开水漱口，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 |
|---|---|---|---|
| 可溶性固形物，% | ≥ | 0.1 | GB/T 10786 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.3 | GB 5009.12 |
| 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计）[a]，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 |
| 牛磺酸[b]，g/kg | | 0.4～0.6 | GB 5009.169 |
| 肌醇[b]，mg/kg | | 60～120 | GB 5009.270 |
| 烟酸[b]，mg/kg | | 3～18 | GB 5009.89 |
| 维生素$B_6$[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 |

| | | |
|---|---|---|
| 锌[b],mg/kg | 3～20 | GB 5009.14 |
| 镁[b],mg/kg | 30～60 | GB 5009.241 |
| 展青霉素[c]，μg/kg ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| 磷酸根[a]（以$PO_4^{3-}$计），g/kg ≤ | 5.0 | GB 5009.265 |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐[a]（以对羟基苯甲酸计），g/kg ≤ | 0.25 | GB 5009.31 |

注：a、仅适用于添加该食品添加剂产品的检测；

b、仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测；

c、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；

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 |

注 ：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；

*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

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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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。

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，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩玫珑瓜汁、浓缩西瓜汁、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、浓缩酸梅汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青柠汁中的一种或几种）、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、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、碳酸氢钠中的一种或几种，添加食用盐、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、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、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、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、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 $B_6$（盐酸吡哆醇）、维生素 $B_{12}$（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、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）、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、玫珑瓜味香精、西瓜味香精、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、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、牛奶味香精、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≥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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省多源食品有限公司

H N
Q B