



413238S-2022



河南祺云乳业有限公司企业标准

Q/HQR 0001S-2022

风味饮料

2022-11-27 发布

2022-11-27 实施

河南祺云乳业有限公司 发布

前 言

本标准由河南祺云乳业有限公司提出并起草。

本标准起草人：化祺祺。

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（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩石榴汁、浓缩番茄汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩无花果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑、浓缩酸梅汁中的一种或多种）、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、乳粉、白砂糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入或不加入水果粒（芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、芝士粉、蜂蜜、食用盐、木糖醇、环己氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、乙基麦芽酚、维生素 C（抗坏血酸）、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）、麦角钙化醇（维生素 D₂）、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、肌醇、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、二氧化碳、柠檬酸钠、牛磺酸、D-异抗坏血酸钠、磷酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、苋菜红（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、焦糖色（仅适用于果味饮料）、β-胡萝卜素、食用香精（甜橙香精、水蜜桃香精、芒果香精、菠萝香精、葡萄香精、山楂香精、乌梅香精、草莓香精、苹果香精、红枣香精、哈密瓜香精、柠檬香精、香蕉香精、蓝莓香精、黄桃香精、梨香精、樱桃香精、椰子香精、西瓜香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西柚香精、枇杷香精、山竹香精、石榴香精、番茄香精、木瓜香精、火龙果香精、无花果香精、甘蔗香精、桑葚香精、百香果香精、复合果味香精、乳酸菌味香精、核桃香精、花生香精、青梅香精、乳化香精、黑加仑香精、绿茶香精、乌龙茶香精、红茶香精、茉莉花香精、白兰瓜香精、香草香精、芝士香精、可可香精、黄瓜味香精、樱花香精、桂花香精、玲珑瓜香精中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经调配、灭菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量≥2.5%）。

根据原辅料不同可分为不同类型产品：果味饮料、复合果味饮料、葡萄糖风味饮料、苏打果味饮料、茶味饮料、咖啡味饮料、乳味饮料、维生素强化风味饮料。

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 浓缩果蔬汁或浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 水果粒应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.11 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.23 维生素 B1（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.24 维生素 B6（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.25 维生素 B12（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.26 麦角钙化醇（维生素 D2）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.27 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.28 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.29 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

- 2.1.31 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.32 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.33 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.34 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.35 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.39 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.46 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.49 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.50 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.51 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.52 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.55 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.56 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.57 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.58 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.59 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.60 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.61 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.62 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.63 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.64 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.65 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.66 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.67 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.68 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.69 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.70 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.71 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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，将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 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
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141

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
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
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
牛磺酸 ^b , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
钙 ^b (以Ca计), mg/kg		160~1350	GB 5009.92
镁 ^a , mg/kg		30~60	GB 5009.241
烟酸 ^b , mg/kg		3~18	GB 5009.89
肌醇 ^b , mg/kg		60~120	GB 5009.270
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 5009.285
维生素B ₁ ^b , mg/kg		2~3	GB 5009.84
泛酸 ^b , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
维生素D ₂ ^b , μg/kg		2~10	GB 5009.82
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素, μg/kg (适用于添加苹果、山楂及其制品的产品)	≤	20	GB 5009.185
锡 ^c (以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a仅适用于使用该食品添加剂的产品，其中苋菜红、胭脂红、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐仅适用于果味饮料；

b仅适用于使用该食品营养强化剂的产品；

c该指标仅适用金属罐装产品；

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。

2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品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	102	104	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB /T 4789. 21 执行;					

2.4.2 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。

2.5 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

出厂检验项目包括: 感官要求、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)。型式检验应符合国家相关规定。

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（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩石榴汁、浓缩番茄汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩无花果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑、浓缩酸梅汁中的一种或多种）、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、乳粉、白砂糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入或不加入水果粒（芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、芝士粉、蜂蜜、食用盐、木糖醇、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、乙基麦芽酚、维生素C（抗坏血酸）、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）、麦角钙化醇（维生素D₂）、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、肌醇、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、二氧化碳、柠檬酸钠、牛磺酸、D-异抗坏血酸钠、磷酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、苋菜红（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、焦糖色（仅适用于果味饮料）、β-胡萝卜素、食用香精（甜橙香精、水蜜桃香精、芒果香精、菠萝香精、葡萄香精、山楂香精、乌梅香精、草莓香精、苹果香精、红枣香精、哈密瓜香精、柠檬香精、香蕉香精、蓝莓香精、黄桃香精、梨香精、樱桃香精、椰子香精、西瓜香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西柚香精、枇杷香精、山竹香精、石榴香精、番茄香精、木瓜香精、火龙果香精、无花果香精、甘蔗香精、桑葚香精、百香果香精、复合果味香精、乳酸菌味香精、核桃香精、花生香精、青梅香精、乳化香精、黑加仑香精、绿茶香精、乌龙茶香精、红茶香精、茉莉花香精、白兰瓜香精、香草香精、芝士香精、可可香精、黄瓜味香精、樱花香精、桂花香精、玲珑瓜香精中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经调配、灭菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的风味饮料（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》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

维生素C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。