



410122S-2022



济源市金津乐饮品有限公司企业标准

Q/JJL 0001S-2022

风味饮料

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

济源市金津乐饮品有限公司 发布

前 言

本标准由济源市金津乐饮品有限公司提出。

本标准由济源市金津乐饮品有限公司起草。

本标准主要起草人:金国才。

H N

QB

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（经净化、过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果汁（柠檬汁、蜜桃汁、梨汁、草莓汁、苹果汁、青柠汁、荔枝汁、蓝莓汁、山楂汁、香蕉汁、黑加仑汁、猕猴桃汁、山竹汁、哈密瓜汁、樱桃汁、西瓜汁、百香果汁、菠萝汁、西柚汁、芒果汁、葡萄汁、卡曼橘汁中的一种或多种）、薄荷汁液（薄荷经加入生活饮用水煮制、过滤）、玉竹汁液（玉竹经加入生活饮用水煮制、过滤）、重瓣红玫瑰液（重瓣红玫瑰经加入生活饮用水煮制、过滤）、碳酸氢钠、葡萄糖、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）中的一种或几种，添加乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠、甜菊糖苷、蜂蜜、赤藓糖醇、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、聚葡萄糖、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、氯化钾、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、着色剂【日落黄、柠檬黄、苋菜红（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）中的一种或几种】、透明质酸钠、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、梨香精、草莓香精、苹果香精、青柠香精、荔枝香精、蓝莓香精、香蕉香精、黑加仑香精、猕猴桃香精、山竹香精、哈密瓜香精、樱桃香精、西瓜香精、百香果香精、菠萝香精、西柚香精、葡萄香精、薄荷香精、清凉香精、竹叶香精、玫瑰香精、卡曼橘香精、玉竹香精、西柚香精、日向夏橘香精、青苹果香精、茉莉香精、干姜香精、白葡萄香精、白桃香精、金桔香精、枇杷香精、青瓜香精、仙人掌香精、百里香香精、鼠尾草香精、柠檬草香精、接骨木花香精、樱花香精、咖啡香精、绿茶香精、乌龙茶香精、石榴香精、洋甘菊香精、香蜂草香精、柚子香精、桔子香精、椰子香精、提子香精、红枣香精、芒果香精、d-核糖香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、梅子香精、蔓越莓香精中的一种或多种）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量≥2.5%）。

根据原辅料不同可分为：果味饮料、苏打果味饮料、苏打风味饮料、葡萄糖风味饮料、茶味风味饮料、牛磺酸强化风味饮料、营养素强化风味饮料、锌强化苏打风味饮料、钙强化苏打风味饮料、牛磺酸强化苏打风味饮料、营养素强化苏打风味饮料。

2 要求

2.1 原料

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 薄荷、玉竹应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.4 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.20 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.21 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.22 维生素 C 应符合 GB 14754 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 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.25 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 透明质酸钠应符合国家卫生健康委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.30 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.31 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.32 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.35 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.36 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.38 茄菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.39 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.40 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.41 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.43 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定
- 2.1.44 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠 ^a （以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
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
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
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg (适用于添加浓缩苹果汁、山楂汁的饮料)	≤	20	GB 5009.185
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg		160~1350	GB 5009.92
牛磺酸 ^b , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
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 或 GB 5413.14
溴酸盐, mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10

注: *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, 其中对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、苋菜红、胭脂红、亮蓝仅适用于果味饮料。

^b仅适用于使用该食品营养强化剂的产品。

同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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	采集方案 ^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 第二法
霉菌, CFU/mL ≤		20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤		20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经净化、过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果汁（柠檬汁、蜜桃汁、梨汁、草莓汁、苹果汁、青柠汁、荔枝汁、蓝莓汁、山楂汁、香蕉汁、黑加仑汁、猕猴桃汁、山竹汁、哈密瓜汁、樱桃汁、西瓜汁、百香果汁、菠萝汁、西柚汁、芒果汁、葡萄汁、卡曼橘汁中的一种或多种）、薄荷汁液（薄荷经加入生活饮用水煮制、过滤）、玉竹汁液（玉竹经加入生活饮用水煮制、过滤）、重瓣红玫瑰液（重瓣红玫瑰经加入生活饮用水煮制、过滤）、碳酸氢钠、葡萄糖、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）中的一种或几种，添加乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠、甜菊糖苷、蜂蜜、赤藓糖醇、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、聚葡萄糖、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、氯化钾、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、着色剂【日落黄、柠檬黄、苋菜红（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）中的一种或几种】、透明质酸钠、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、梨香精、草莓香精、苹果香精、青柠香精、荔枝香精、蓝莓香精、香蕉香精、黑加仑香精、猕猴桃香精、山竹香精、哈密瓜香精、樱桃香精、西瓜香精、百香果香精、菠萝香精、西柚香精、葡萄香精、薄荷香精、清凉香精、竹叶香精、玫瑰香精、卡曼橘香精、玉竹香精、西柚香精、日向夏橘香精、青苹果香精、茉莉香精、干姜香精、白葡萄香精、白桃香精、金桔香精、枇杷香精、青瓜香精、仙人掌香精、百里香香精、鼠尾草香精、柠檬草香精、接骨木花香精、樱花香精、咖啡香精、绿茶香精、乌龙茶香精、石榴香精、洋甘菊香精、香蜂草香精、柚子香精、桔子香精、椰子香精、提子香精、红枣香精、芒果香精、d-核糖香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、梅子香精、蔓越莓香精中的一种或多种）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量≥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、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

济源市金津乐饮品有限公司