



410047S-2022



安阳市龙安区朝阳食品饮料厂企业标准

Q/ALC 0002S-2022

风味饮料

2022-01-07 发布

2022-01-07 实施

安阳市龙安区朝阳食品饮料厂 发布

前 言

本标准由安阳市龙安区朝阳食品饮料厂提出并起草。

本标准主要起草人：张运州。

本标准替代 Q/ALC 0002S-2019。

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。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果汁（浆）（浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁或芒果原浆、浓缩桔子汁、浓缩金桔汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩酸梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁或草莓原浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩椰子汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩蔓越莓汁、浓缩酸角汁、浓缩沙棘汁、浓缩红枣汁或浆、浓缩杏汁、浓缩百香果汁、浓缩枸杞汁或浆中的一种或多种）、酸角粉、沙棘粉、酸梅粉、山楂粉、乌梅粉、桂花粉、红茶粉、绿茶粉、全脂奶粉、脱脂奶粉中的一种或几种，加入白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、冰糖、红糖、蜂蜜、麦芽糖浆、食用盐、糖桂花、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、瓜尔胶、琼脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸或DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色（仅用于果味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅用于果味饮料）、胭脂红（仅用于果味饮料）、葡萄皮红、 β -胡萝卜素、复配着色剂（仅用于果味饮料）[亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、苋菜红、胭脂红、氯化钠中的几种]、食品用香精（菠萝香精、芒果香精、桔子香精、金桔香精、水蜜桃香精、桃味香精、梨香精、猕猴桃香精、酸梅香精、乌梅香精、柠檬香精、葡萄香精、山楂香精、蓝莓香精、柚子香精、荔枝香精、木瓜香精、苹果香精、草莓香精、哈密瓜香精、枇杷香精、椰子香精、橙香精、香蕉香精、蔓越莓香精、蓝莓香精、枣味香精、杂果香精、麦香味香精、乳味香精、茉莉味香精、青梅味香精、杨梅味香精、奶茶味香精、沙棘味香精、杏味香精、红茶味香精、绿茶味香精、橙味香精、酸角味香精、苹果醋味香精、桂花味香精中的一种或多种），经调配、均质、杀菌后过滤经灌装或（过滤、灌装、杀菌）而制成的风味饮料，其中果味饮料果汁含量不低于2.5%。

根据原辅料不同可分为：风味饮料、复合风味饮料、果味饮料、乳味饮料。

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（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 酸角粉、沙棘粉、酸梅粉、山楂粉、乌梅粉、桂花粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.5 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.6白砂糖、冰糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10麦芽糖浆应符合 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糖桂花应符合 GB 14884 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果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.16卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.17瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.19三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.20六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.23L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.24DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.30天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.31三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.34亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.35柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.37焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

- 2.1.39 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.40 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.41 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.43 复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.44 食品用香精应符合 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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（20℃，折光计法），%	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB 12456
pH 值	3.0~6.5	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
β -胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
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
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
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

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
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg （适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁或浆、山楂粉的饮料）	≤	20	GB 5009.185
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。			
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
^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 食品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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果汁（浆）（浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁或芒果原浆、浓缩桔子汁、浓缩金桔汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩酸梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁或草莓原浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩椰子汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩蔓越莓汁、浓缩酸角汁、浓缩沙棘汁、浓缩红枣汁或浆、浓缩杏汁、浓缩百香果汁、浓缩枸杞汁或浆中的一种或多种）、酸角粉、沙棘粉、酸梅粉、山楂粉、乌梅粉、桂花粉、红茶粉、绿茶粉、全脂奶粉、脱脂奶粉中的一种或几种，加入白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、冰糖、红糖、蜂蜜、麦芽糖浆、食用盐、糖桂花、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、瓜尔胶、琼脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸或DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色（仅用于果味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅用于果味饮料）、胭脂红（仅用于果味饮料）、葡萄皮红、 β -胡萝卜素、复配着色剂（仅用于果味饮料）[亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、苋菜红、胭脂红、氯化钠中的几种]、食品用香精（菠萝香精、芒果香精、桔子香精、金桔香精、水蜜桃香精、桃味香精、梨香精、猕猴桃香精、酸梅香精、乌梅香精、柠檬香精、葡萄香精、山楂香精、蓝莓香精、柚子香精、荔枝香精、木瓜香精、苹果香精、草莓香精、哈密瓜香精、枇杷香精、椰子香精、橙香精、香蕉香精、蔓越莓香精、蓝莓香精、枣味香精、杂果香精、麦香味香精、乳味香精、茉莉味香精、青梅味香精、杨梅味香精、奶茶味香精、沙棘味香精、杏味香精、红茶味香精、绿茶味香精、橙味香精、酸角味香精、苹果醋味香精、桂花味香精中的一种或多种），经调配、均质、杀菌后过滤经灌装或（过滤、灌装、杀菌）而制成的风味饮料，其中果味饮料果汁含量不低于2.5%。

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》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。

安阳市龙安区朝阳食品饮料厂