



410678S-2022



新郑市够够爽饮品有限公司企业标准

Q/XGY 0001S-2022

风味饮料

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

新郑市够够爽饮品有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市够够爽饮品有限公司共同起草。

本标准起草人：李广学。

本标准自发布之日起替代 Q/XGY 0001S-2021。

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（经粗滤、精滤、反渗透处理）为主要原料，添加植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、乳粉（脱脂乳粉、全脂乳粉）、酸梅粉、豆奶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、浓缩乌梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰肉汁（浆）、椰肉粒、乌梅（水煮过滤）、甘草（水煮过滤）、山楂（水煮过滤）、桂花（水煮过滤）、核桃浆（核桃仁经浸泡、磨浆）、花生浆（花生经浸泡、磨浆）、杏仁浆（杏仁经浸泡、磨浆）、白砂糖、蜂蜜、食用盐、糖桂花（白砂糖、桂花）、果葡糖浆、燕麦片、可可粉、香蕉酱、绿豆（经浸泡、蒸煮、磨浆）、黄豆（经浸泡、蒸煮、磨浆）中的几种，加入DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、焦糖色（仅用于果味饮料）、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、琼脂、黄原胶、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精（酸梅汤香精、柠檬香精、奶茶香精、核桃香精中的一种或几种）、柠檬黄、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装封口或（灌装封口、杀菌）、包装而成果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的风味饮料。

根据添加原料不同分为以下几种：酸梅汤风味饮料（果味饮料）、蜂蜜柠檬味饮料、原味奶茶饮料、香蕉奶茶风味饮料、巧克力奶茶风味饮料、燕麦奶茶风味饮料、奶茶风味饮料、绿豆沙风味饮料、豆奶风味饮料、花生风味饮料、核桃风味饮料、杏仁风味饮料、山楂风味饮料。

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 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.5 速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.6 浓缩乌梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰肉汁（浆）应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。

2.1.7 乌梅、甘草、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.9 核桃应符合 GB/T 20398 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 糖桂花应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.18 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.19 香蕉酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.20 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.26 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.33 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.34 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 酸梅粉应符合 DBS61/0017 的规定。
- 2.1.40 椰肉粒应符合 DB46/T 78 的规定。
- 2.1.41 黄豆应符合 GB 1352 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
-----	-----	---------

色泽	具有本品应有的色泽	取100ml左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	液体	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	3.5~7.0	GB/T 5750.4
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/kg	≥ 0.03	GB 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.1	GB/T 12143
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
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
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
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
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^c （以HCN计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^d	阴性	GB/T 5009.183

注：a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；
b 仅适用于添加山楂、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品检验；
c 仅适用于添加杏仁的产品检验；
d 仅适用于添加豆奶粉、黄豆的产品检验。

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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/g ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/g ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	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。					
*霉菌、酵母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 其他要求

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: 感官要求、pH 值、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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）为主要原料，添加植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、乳粉（脱脂乳粉、全脂乳粉）、酸梅粉、豆奶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、浓缩乌梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰肉汁（浆）、椰肉粒、乌梅（水煮过滤）、甘草（水煮过滤）、山楂（水煮过滤）、桂花（水煮过滤）、核桃浆（核桃仁经浸泡、磨浆）、花生浆（花生经浸泡、磨浆）、杏仁浆（杏仁经浸泡、磨浆）、白砂糖、蜂蜜、食用盐、糖桂花（白砂糖、桂花）、果葡糖浆、燕麦片、可可粉、香蕉酱、绿豆（经浸泡、蒸煮、磨浆）、黄豆（经浸泡、蒸煮、磨浆）中的几种，加入DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、焦糖色（仅用于果味饮料）、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、琼脂、黄原胶、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精（酸梅汤香精、柠檬香精、奶茶香精、核桃香精中的一种或几种）、柠檬黄、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装封口或（灌装封口、杀菌）、包装而成果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的风味饮料。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新郑市够够爽饮品有限公司

QB