



410689S-2022



郑州顶真食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0012S-2022

风味饮料

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

郑州顶真食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州顶真食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州顶真食品有限公司。

本标准主要起草人：杨宏超、苗瑞玲。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以深井水(经二级反渗透、过滤)为主要原料，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁中的一种或多种）、白砂糖、果葡糖浆、赤藓糖醇、木糖醇、苹果原醋、食用葡萄糖、食用盐、全脂乳粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳清蛋白、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钠、单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食品用香精）】中的一种或多种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、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）、葡萄糖酸锌、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、焦糖色【仅限果味饮料】、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、果绿（食用盐、柠檬黄、亮蓝）（仅限果味饮料）中的一种或几种】、食品用香精（苹果香精、柠檬香精、桃香精、梨香精、蓝莓香精、芒果香精、红枣香精、葡萄香精、西柚香精、金桔香精、草莓香精、枸杞香精、菠萝香精、荔枝香精、哈密瓜香精、山楂香精、乌梅香精、樱桃香精、椰子香精、猕猴桃香精、桑葚香精、李子香精、西番莲香精、枇杷香精、木瓜香精、杨梅香精、青梅香精、绿豆香精、菊花香精、红茶香精、绿茶香精、橙香精、香蕉香精、乳味香精、酸梅汤香精、桂花香精、竹叶香精、蒲公英香精中的一种或多种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

根据添加原辅料和配比不同可分为：果味饮料（苹果味饮料、柠檬味饮料、桃味饮料、梨味饮料、蓝莓味饮料、芒果味饮料、红枣味饮料、葡萄味饮料、西柚味饮料、金桔味饮料、草莓味饮料、枸杞味饮料、菠萝味饮料、荔枝味饮料、哈密瓜味饮料、山楂味饮料、乌梅味饮料、樱桃味饮料、椰子味饮料、猕猴桃味饮料、桑葚味饮料、李子味饮料、西番莲味饮料、枇杷味饮料、木瓜味饮料、杨梅味饮料、青梅味饮料、橙味饮料、香蕉味饮料）、其他风味饮料（苹果风味饮料、柠檬风味饮料、桃风味饮料、梨风味饮料、蓝莓风味饮料、芒果风味饮料、红枣风味饮料、葡萄风味饮料、西柚风味饮料、金桔风味饮料、草莓风味饮料、枸杞风味饮料、菠萝风味饮料、荔枝风味饮料、哈密瓜风味饮料、山楂风味饮料、乌梅风味饮料、樱桃风味饮料、椰子风味饮料、猕猴桃风味饮料、桑葚风味饮料、李子风味饮料、西番莲风味饮料、枇杷风味饮料、木瓜风味饮料、杨梅风味饮料、青梅风味饮料、绿豆风味饮料、菊花风味饮料、红茶风味饮料、绿茶风味饮料、苹果醋味饮料、葡萄糖风味饮料、酸梅汤风味饮料、橙风味饮料、香蕉风味饮料、乳味饮料、竹叶风味饮料、蒲公英风味饮料）。

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（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.26 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.28 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.29 果绿应符合 GB 26687 的规定。

2.1.30 食品用香精(苹果香精、柠檬香精、桃香精、梨香精、蓝莓香精、芒果香精、红枣香精、葡萄香精、西柚香精、金桔香精、草莓香精、枸杞香精、菠萝香精、荔枝香精、哈密瓜香精、山楂香精、乌梅香精、樱桃香精、椰子香精、猕猴桃香精、桑葚香精、李子香精、西番莲香精、枇杷香精、木瓜香精、杨梅香精、青梅香精、绿豆香精、菊花香精、红茶香精、绿茶香精、橙香精、香蕉香精、乳味香精、酸梅汤香精、桂花香精、竹叶香精、蒲公英香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.31 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.32 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.33 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.34 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.35 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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份，将本品倒入无色透明烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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), %	≥	0.1	GB/T 12143
食用盐(以 NaCl 计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
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
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743或GB 5009.141
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
展青霉素, μg/kg(仅适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料)	≤	20.0	GB 5009.185
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2760 的规定。</p> <p>a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。</p> <p>b 仅适用于添加葡萄糖酸锌的风味饮料。</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂)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。</p>			

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的平板计数法
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
<p>注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

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；食品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、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以深井水(经二级反渗透、过滤)为主要原料,加入浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁中的一种或多种)、白砂糖、果葡糖浆、赤藓糖醇、木糖醇、苹果原醋、食用葡萄糖、食用盐、全脂乳粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳清蛋白、食品添加剂(酪蛋白酸钠、磷酸二氢钠、单,双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食品用香精)】中的一种或多种,加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、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)、葡萄糖酸锌、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、焦糖色【仅限果味饮料】、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红(仅限果味饮料)、苋菜红(仅限果味饮料)、亮蓝(仅限果味饮料)、果绿(食用盐、柠檬黄、亮蓝)(仅限果味饮料)中的一种或几种】、食品用香精(苹果香精、柠檬香精、桃香精、梨香精、蓝莓香精、芒果香精、红枣香精、葡萄香精、西柚香精、金桔香精、草莓香精、枸杞香精、菠萝香精、荔枝香精、哈密瓜香精、山楂香精、乌梅香精、樱桃香精、椰子香精、猕猴桃香精、桑葚香精、李子香精、西番莲香精、枇杷香精、木瓜香精、杨梅香精、青梅香精、绿豆香精、菊花香精、红茶香精、绿茶香精、橙香精、香蕉香精、乳味香精、酸梅汤香精、桂花香精、竹叶香精、蒲公英香精中的一种或多种)中的几种,经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料(其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$)。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/T 10789 《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准,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 2760 的规定。