



410771S-2022



漯河市鹿鸣食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2022

风味饮料

2022-03-31 发布

2022-03-31 实施

漯河市鹿鸣食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市鹿鸣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯小闯、张向锋。

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）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩玫瑰瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩黄桃汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩红枣汁、浓缩桔子汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩青梅汁、浓缩椰子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩枸杞汁、浓缩枇杷汁、浓缩沙棘汁、浓缩火龙果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩山竹汁、浓缩西柚汁、浓缩酸梅汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青柠汁中的一种或几种）、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种）、蜂蜜、乳粉、碳酸氢钠中的一种或几种，添加食用盐、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅用于果味饮料）、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、玫瑰瓜味香精、西瓜味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、雪梨味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、西柚味香精、酸梅味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、薄荷味香精、杂果味香精、香草味香精、芝士味香精、可可味香精、牛奶味香精、黄瓜味香精、樱花味香精、桂花味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、蜂蜜味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、灭菌（或灌装后灭菌）、灌装包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量≥2.5%）。

按照原辅料添加不同可分为：茶味饮料、乳味饮料、风味饮料、维生素强化果味饮料、果味饮料、苏打风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.16 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.17 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 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 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.29 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.32 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.36 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.37 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.42 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.43 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

- 2.1.44 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.45 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.46 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.47 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.48 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.49 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.50 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.51 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.52 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.53 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.54 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.55 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.56 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.57 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.58 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.59 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.60 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.61 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.62 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.63 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.64 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.65 烟酰胺应符合 GB 1903.45 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，均匀一致	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，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，应符合表 1 规定
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
pH 值	3.0~7.0	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.1	GB/T 12143
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140

环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^a (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
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
*铅(以Pb计), mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计) ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.31
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	SN/T 3855
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
维生素B ₆ (盐酸吡哆醇) ^b , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ (氰钴胺) ^b , μg/kg		0.6~1.8	GB 5413.14 或 GB/T 5009.217
烟酸 ^b , mg/kg		3~18	GB 5009.89
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
镁 ^b , mg/kg		30~60	GB 5009.241
牛磺酸 ^b , g/kg(仅适用于添加牛磺酸的饮料)		0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 ^b , mg/kg		60~120	GB 5009.270
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡 ^d (以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

注: 1、a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测;

2、b 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测;

- 3、c 展青霉素仅适用于使用浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品检测；
 4、d 仅适用于金属罐装产品的检测；
 5、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
 6、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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	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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15

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

2.4.2 金属罐装产品应符合罐头食品商业无菌的要求，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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值（仅限有此项目的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（金属罐装产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩玫瑰瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩黄桃汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩红枣汁、浓缩桔子汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩青梅汁、浓缩椰子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩枸杞汁、浓缩枇杷汁、浓缩沙棘汁、浓缩火龙果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩山竹汁、浓缩西柚汁、浓缩酸梅汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青柠汁中的一种或几种）、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种）、蜂蜜、乳粉、碳酸氢钠中的一种或几种，添加食用盐、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅用于果味饮料）、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、玫瑰瓜味香精、西瓜味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、雪梨味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、西柚味香精、酸梅味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、薄荷味香精、杂果味香精、香草味香精、芝士味香精、可可味香精、牛奶味香精、黄瓜味香精、樱花味香精、桂花味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、蜂蜜味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、灭菌（或灌装后灭菌）、灌装包装而制成的风味饮料（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》等相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市鹿鸣食品有限公司