



411104S-2022



舞阳益源饮品有限公司企业标准

Q/LWYY 0003S-2022

# 风味饮料

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

舞阳益源饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由舞阳益源饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人:张勇涛、黄腾蛟、杨鑫磊。

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、一级反渗透）、浓缩果汁（浓缩菠萝汁、浓缩橘子汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣枸杞汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桑葚汁、浓缩西番莲汁、浓缩树莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩桔子汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩木瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩柚子汁中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、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）、三氯蔗糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、结冷胶、食用盐、食用色素（ $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝、苋菜红（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、食用香精（菠萝香精、橘子香精、苹果香精、水蜜桃香精、柠檬香精、香蕉香精、黄桃香精、荔枝香精、哈密瓜香精、桑葚香精、西番莲香精、树莓香精、猕猴桃香精、芦荟香精、黑加仑香精、木瓜香精、柠檬茶香精、西柚香精、桔子香精、红枣香精、酸梅汤香精、山楂香精、乌梅香精、石榴香精、枇杷香精、蓝莓香精、葡萄香精、芒果香精、樱桃香精、柚子香精、茶香精）中的多种，经调配、均质、高温瞬时杀菌、热灌装（三片罐采用后杀菌工艺）灌装制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

以原料的不同分为：甜橙味风味饮料、菠萝味风味饮料、橘子味风味饮料、苹果味风味饮料、水蜜桃味风味饮料、柠檬茶味风味饮料、枸杞红枣风味饮料、酸梅汤风味饮料、葡萄味风味饮料、西柚味风味饮料、山楂味风味饮料、哈密瓜味风味饮料、芒果味风味饮料、香蕉味风味饮料、蓝莓味风味饮料、石榴味风味饮料、黄桃味风味饮料、荔枝味风味饮料、桑葚味风味饮料、西番莲味风味饮料、树莓味风味饮料、猕猴桃味风味饮料、红枣味风味饮料、枇杷味风味饮料、樱桃味风味饮料、芦荟味风味饮料、黑加仑风味饮料、木瓜味风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩菠萝汁、浓缩橘子汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣枸杞汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桑葚汁、浓缩西番莲汁、浓缩树莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩桔子汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩

黑加仑汁、浓缩木瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩柚子汁)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 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.12 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.14  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.16 食用香精(菠萝香精、橘子香精、苹果香精、水蜜桃香精、柠檬香精、香蕉香精、黄桃香精、荔枝香精、哈密瓜香精、桑葚香精、西番莲香精、树莓香精、猕猴桃香精、芦荟香精、黑加仑香精、木瓜香精、柠檬茶香精、西柚香精、桔子香精、红枣香精、酸梅汤香精、山楂香精、乌梅香精、石榴香精、枇杷香精、蓝莓香精、葡萄香精、芒果香精、樱桃香精、柚子香精、茶香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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

色泽	具有产品应有的色泽	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，并检查有无外来杂质。
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、微甜、微酸、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料成分沉淀。	

### 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
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
三氯蔗糖(蔗糖素) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.83
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
锌、铁、铜总和, mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
注 1: 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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		
注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 3: a 仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品检验。		
注 4: b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

### 2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品,其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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

2.4.2 经商业无菌的产品应符合商业无菌的要求, 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、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(经商业无菌生产的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

风味饮料是以生活饮用水（经过滤、一级反渗透）、浓缩果汁（浓缩菠萝汁、浓缩橘子汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣枸杞汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桑葚汁、浓缩西番莲汁、浓缩树莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩桔子汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩木瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩柚子汁中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、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）、三氯蔗糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、结冷胶、食用盐、食用色素（ $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝、苋菜红（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、食用香精（菠萝香精、橘子香精、苹果香精、水蜜桃香精、柠檬香精、香蕉香精、黄桃香精、荔枝香精、哈密瓜香精、桑葚香精、西番莲香精、树莓香精、猕猴桃香精、芦荟香精、黑加仑香精、木瓜香精、柠檬茶香精、西柚香精、桔子香精、红枣香精、酸梅汤香精、山楂香精、乌梅香精、石榴香精、枇杷香精、蓝莓香精、葡萄香精、芒果香精、樱桃香精、柚子香精、茶香精）中的多种，经调配、均质、高温瞬时杀菌、热灌装（三片罐采用后杀菌工艺）灌装制成的风味饮料（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GB7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。