



412226S-2022



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0013S-2022

---

# 风味饮料（含凝胶颗粒）

2022-08-11 发布

2022-08-11 实施

---

大咖国际食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙晓莉、秦培培、宋雷霆、路园园、王淑米。

本标准自实施日起替代 Q/DK 0013S-2021（备案号：413096S-2021）。

H N

Q B

# 风味饮料（含凝胶颗粒）

## 1、范围

本标准规定了风味饮料（含凝胶颗粒）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，添加白砂糖、黑糖、果葡糖浆、葡萄原浆、芒果原浆、百香果原浆、西瓜原浆、草莓原浆、草莓浓缩汁、苹果浓缩汁、葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁中的一种或几种，再加入增稠剂（结冷胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、果胶、瓜尔胶、阿拉伯胶中的一种或几种）、食品营养强化剂（乳酸钙）、柠檬酸、山梨酸钾、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、安赛蜜、甜蜜素、三氯蔗糖、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、木糖醇、赤藓糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、氯化钾、柠檬酸钠、焦糖色（仅用于果味饮料）、高粱红、苋菜红（仅用于果味饮料）、番茄红、番茄红素、胭脂虫红、胭脂树橙、红花黄（仅用于果味饮料）、红曲红（仅用于果味饮料）、萝卜红（仅用于果味饮料）、玫瑰茄红（仅用于果味饮料）、藻蓝（淡、海水）、栀子黄（仅用于果味饮料）、叶黄素、柑橘黄、 $\beta$ -胡萝卜素、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）（仅用于果味饮料）、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅用于果味饮料）、诱惑红、葡萄皮红、栀子蓝（仅用于果味饮料）、亮蓝（仅用于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、食用香精（水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、芝士香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、香草香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、酒香精、花卉香精中的一种或几种）中的一种或几种，添加凝胶颗粒【以生活饮用水（经过滤、反渗透）、魔芋粉、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加增稠剂（结冷胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、果胶、瓜尔胶、阿拉伯胶中的一种或几种）、食用香精（水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、芝士香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、香草香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、酒香精、花卉香精中的一种或几种）制作而成】，经调配、混合、灌装、杀菌、包装而成的风味饮料（含凝胶颗粒）（其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

根据原辅料不同，产品分为：水果风味饮料、蔬菜风味饮料、谷物风味饮料、糖风味饮料、蜂蜜风味饮料、坚果风味饮料、茶风味饮料、水果茶风味饮料、凉茶风味饮料、薄荷风味饮料、花草茶风味饮料、花卉风味饮料、巧克力风味饮料、可可风味饮料、咖啡风味饮料、

奶茶风味饮料、奶昔风味饮料、蓝柑风味饮料、香草风味饮料、咸蛋黄风味饮料、果醋风味饮料、乳酸菌风味饮料、酸奶风味饮料、酒风味饮料。

## 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 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.3 黑糖应符合QB/T 4567和GB 15203的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.6 葡萄原浆、芒果原浆、百香果原浆、西瓜原浆、草莓原浆应符合GB/T 31121 的规定。
- 2.1.7 苹果浓缩汁、葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁、草莓浓缩汁应符合GB 17325 的规定。
- 2.1.8 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.9 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.10 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.14 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.15 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.16 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.17 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合GB 25531的规定。
- 2.1.25 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.26 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.27 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.28 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

- 2.1.29 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。
- 2.1.30 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 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 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.35 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.36 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.37 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.38 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.39 番茄红应符合GB 28316的规定。
- 2.1.40 番茄红素应符合GB 1886.78的规定。
- 2.1.41 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.42 胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.43 红花黄应符合GB 1886.61的规定。
- 2.1.44 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.45 萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 2.1.46 玫瑰茄红应符合GB 28312的规定。
- 2.1.47 藻蓝应符合GB 1886.309的规定。
- 2.1.48 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.49 叶黄素应符合GB 26405的规定。
- 2.1.50 柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.51  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.52 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.53 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.54 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.55 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.56 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.57 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.58 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.59 胭脂红应符合GB1886.220的规定。
- 2.1.60 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。

- 2.1.61 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.62 栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 2.1.63 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.64 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.65 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.66 食用香精应符合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   | 浓稠状液态含凝胶颗粒，静置后允许有少许原料物质沉淀 | 取适量样品置于洁净烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。 |
| 色 泽   | 具有本品应有的色泽，色泽均匀            |   |
| 滋味、气味 | 具有本品特有的滋味和气味，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                                     | 要 求    | 检验方法                    |
|---|--------|-------------------------|
| 可溶性固形物(20℃, 折光计法), %                    | ≥ 0.1  | GB/T 12143              |
| *铅(以Pb计), mg/kg                         | ≤ 0.2  | GB 5009.12              |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg         | ≤ 0.5  | GB 5009.28              |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg              | ≤ 0.3  | GB/T 5009.140           |
| 环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg | ≤ 0.65 | GB 5009.97              |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg                | ≤ 0.25 | GB 22255                |
| 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) <sup>a</sup> , g/kg       | ≤ 0.2  | SN/T 3854               |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg          | ≤ 0.6  | GB 5009.263             |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg            | ≤ 0.03 | SN/T 3855 或 GB 5009.278 |
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg              | ≤ 2.0  | GB 5009.83              |
| 叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg              | ≤ 0.5  | GB 5009.260             |
| 栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg                 | ≤ 0.3  | GB 5009.149             |
| 苋菜红(以苋菜红计) <sup>a</sup> , g/kg          | ≤ 0.05 | GB 5009.35              |
| 胭脂红 <sup>a</sup> (以胭脂红计), g/kg          | ≤ 0.05 | GB 5009.35              |

|  |   |          |                         |
|--|---|----------|-------------------------|
| 诱惑红 <sup>a</sup> (以诱惑红计), g/kg   | ≤ | 0.1      | GB 5009.141 或 SN/T 1743 |
| 亮蓝 <sup>a</sup> (以亮蓝计), g/kg   | ≤ | 0.025    | GB 5009.35              |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg   | ≤ | 0.1      | GB 5009.35              |
| 日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg   | ≤ | 0.1      | GB 5009.35              |
| 展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg  | ≤ | 20       | GB 5009.185             |
| 磷酸盐 <sup>c</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg   | ≤ | 5.0      | GB 5009.256             |
| 钙 <sup>d</sup> , mg/kg   |   | 160~1350 | GB 5009.92              |
| <p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)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。</p> <p>b 仅适用于添加苹果浓缩汁的产品检测。</p> <p>c 仅适用于添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠的产品检测。</p> <p>d 仅适用于添加乳酸钙的产品检测。</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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法              |
|---|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|   | n                     | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数, CFU/g                                 | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | 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                                   | ≤                     |   | 20              |                 | GB 4789.15        |
| 酵母, CFU/g                                   | ≤                     |   | 20              |                 | GB 4789.15        |
| 沙门氏菌, /25g                                  | 5                     | 0 | 0               | -               | GB 4789.4         |
| 注: 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, 食品营养强化剂的使用应符合GB14880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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 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，添加白砂糖、黑糖、果葡糖浆、葡萄原浆、芒果原浆、百香果原浆、西瓜原浆、草莓原浆、草莓浓缩汁、苹果浓缩汁、葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁中的一种或几种，再加入增稠剂（结冷胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、果胶、瓜尔胶、阿拉伯胶中的一种或几种）、食品营养强化剂（乳酸钙）、柠檬酸、山梨酸钾、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、安赛蜜、甜蜜素、三氯蔗糖、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、木糖醇、赤藓糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、氯化钾、柠檬酸钠、焦糖色（仅用于果味饮料）、高粱红、苋菜红（仅用于果味饮料）、番茄红、番茄红素、胭脂虫红、胭脂树橙、红花黄（仅用于果味饮料）、红曲红（仅用于果味饮料）、萝卜红（仅用于果味饮料）、玫瑰茄红（仅用于果味饮料）、藻蓝（淡、海水）、栀子黄（仅用于果味饮料）、叶黄素、柑橘黄、 $\beta$ -胡萝卜素、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）（仅用于果味饮料）、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅用于果味饮料）、诱惑红、葡萄皮红、栀子蓝（仅用于果味饮料）、亮蓝（仅用于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、食用香精（水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、芝士香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、香草香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、酒香精、花卉香精中的一种或几种）中的一种或几种，添加凝胶颗粒【以生活饮用水（经过滤、反渗透）、魔芋粉、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加增稠剂（结冷胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、果胶、瓜尔胶、阿拉伯胶中的一种或几种）、食用香精（水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、芝士香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、香草香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、酒香精、花卉香精中的一种或几种）制作而成】，经调配、混合、灌装、杀菌、包装而成的风味饮料（含凝胶颗粒）（其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

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 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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。