



412230S-2022



漯河启行饮品有限公司企业标准

Q/LQH 0003S-2022

# 风味饮料

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

漯河启行饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河启行饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴国辉。

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。

本标准适用于以深井水(粗滤、离子交换、反渗透)、浓缩果汁/浆(浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆中的一种或多种)为原料,添加或不添加维生素E(dl- $\alpha$ -醋酸生育酚)、维生素B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素B<sub>12</sub>(氰钴胺)、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酸、烟酰胺、茶粉(绿茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉一种或几种)、乳粉、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用葡萄糖、食用盐、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、焦磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、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、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、维生素C(抗坏血酸)、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、dl-酒石酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红(限果味饮料)、亮蓝、诱惑红、胭脂红(限果味饮料)、焦糖色(限果味饮料)、食品用香精(橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、西番莲味香精、百香果味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、乌梅香精、竹叶香精、红牛香精、酸梅香精、绿茶香精、红茶香精、茉莉花茶香精、核桃香精、杏仁香精、咖啡香精、乳味香精、乳酸菌味香精、杂果香精、瓜拉纳提取物中的一种或几种)中一种或几种,经配料、调配、过滤、高温瞬时灭菌、过滤、灌装、封盖(或调配、灌装、封盖、杀菌)等工艺而成的风味饮料。

根据原辅料不同,产品可分为不同品种:风味饮料、果味饮料、维生素强化风味饮料、维生素强化果味饮料。

## 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.5 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.16 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.19 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.23 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.26 维生素 E(d1- $\alpha$ -醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.27 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.28 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.29 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.30 环己氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.31 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.32 绿茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.33 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.34 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.35 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.40 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.41 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.42 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.43 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.44 焦糖色应符合 GB 1886.64 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，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

## 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
总酸 (以柠檬酸计) / (g/L)	≥	0.1	GB 12456
pH 值		2.5~6.5	GB/T 5750.4
*铅 (以 Pb 计) / (mg/L)	≤	0.2	GB 5009.12
d1-酒石酸 <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	5.0	GB 5009.157
磷酸盐 <sup>d</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) / (g/kg)	≤	5.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾 <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>d</sup> (以环己基氨基磺酸计) / (g/kg)	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	0.25	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠 <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	0.03	GB 5009.278
柠檬黄 <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35

亮蓝 <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	0.02	GB 5009.35
诱惑红 <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红 <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 <sup>d</sup> (以山梨酸计) / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>d</sup> (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
牛磺酸 <sup>e</sup> / (g/kg)		0.4~0.6	GB 5009.169
维生素 E <sup>e</sup> (dl- $\alpha$ -醋酸生育酚) / (mg/kg)		10~40	GB 5009.82
维生素 B <sub>6</sub> <sup>e</sup> (盐酸吡哆醇) / (mg/kg)		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>e</sup> (氰钴胺) / ( $\mu$ g/kg)		0.6~1.8	GB/T 5009.217
维生素 C <sup>e</sup> / (mg/kg)		250~500	GB 5009.86
烟酸 <sup>e</sup> / (mg/kg)		3~18	GB 5009.89
锌 <sup>e</sup> / (mg/kg)		3~20	GB 5009.14
展青霉素 <sup>b</sup> / ( $\mu$ g/kg)	≤	20	GB 5009.185
锡 (以 Sn 计) <sup>a</sup> / (mg/kg)	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> / (mg/L)	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13
<sup>a</sup> 仅适用于易拉罐产品的检验。 <sup>b</sup> 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁或山楂浆产品检验。 <sup>c</sup> 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检验。 <sup>d</sup> 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。 同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂) 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。 *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 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
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
备注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 2、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。			

## 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 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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（适用于非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（适用于非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以深井水(粗滤、离子交换、反渗透)、浓缩果汁/浆(浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆中的一种或多种)为原料,添加或不添加维生素E(dl- $\alpha$ -醋酸生育酚)、维生素B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素B<sub>12</sub>(氰钴胺)、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酸、烟酰胺、茶粉(绿茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉一种或几种)、乳粉、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用葡萄糖、食用盐、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、焦磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、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、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、维生素C(抗坏血酸)、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、dl-酒石酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红(限果味饮料)、亮蓝、诱惑红、胭脂红(限果味饮料)、焦糖色(限果味饮料)、食品用香精(橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、西番莲味香精、百香果味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、乌梅香精、竹叶香精、红牛香精、酸梅香精、绿茶香精、红茶香精、茉莉花茶香精、核桃香精、杏仁香精、咖啡香精、乳味香精、乳酸菌味香精、杂果香精、瓜拉纳提取物中的一种或几种)中一种或几种,经配料、调配、过滤、高温瞬时灭菌、过滤、灌装、封盖(或调配、灌装、封盖、杀菌)等工艺而成的风味饮料。

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》制订本企业标准,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。