



412147S-2022



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0013S-2022

风味饮料

2022-08-04 发布

2022-08-04 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

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，添加关山樱花、关山樱花汁（浆）、浓缩关山樱花汁（浆）、糖渍关山樱花、盐渍关山樱花中的一种或几种，添加或不添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）中的一种或几种】、植物水煮提取物【百合、余甘子、桑椹、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、仙草、玫瑰茄、桂花、茉莉花、大麦苗、小麦苗中的一种或几种】、菊粉、茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、蜂蜜、食用盐中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、焦糖色（仅限樱花果味饮料）、高粱红、葡萄皮红、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限樱花果味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅限樱花果味饮料）、亮蓝（仅限樱花果味饮料）、β-胡萝卜素、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、食品用香精（水果香精、酸奶香精、盐香精、花卉香精、茶香精、植物香精、蔬菜香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、灌装、杀菌、包装加工而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据原辅料不同，产品分为：樱花风味饮料、樱花果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》的规定。

2.1.2 关山樱花汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。

- 2.1.3 浓缩关山樱花汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 糖渍关山樱花、盐渍关山樱花应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.5 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 植物水煮提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.8 菊粉应符合原卫健委公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.9 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.10 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.22 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.23 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.24 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.36微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.37甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.38羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.39海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.40槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.41阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.42结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.43黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.45瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.47磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.48羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.49酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.50蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.51单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.52羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.53乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.54乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.55乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.56山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.58乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.59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。
- 2.1.60环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.61乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.62三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.63N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.64甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.65赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.66木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.67焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.68高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

- 2.1.69 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.70 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.71 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.72 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.73 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.74 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.75 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.76 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.77 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.78 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.79 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.80 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.81 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.82 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.83 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.84 生活饮用水应符合 GB 5749 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，按标签上所述的食用方法冲调后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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和上浮	

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），%	\geq 0.1	GB/T 12143	
铅（以Pb计），mg/L	\leq 0.3	GB 5009.12	
^a 防腐剂	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	\leq 0.5	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	\leq 1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	\leq 0.03	SN/T 3855	

			或GB 5009.278	
甜味剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 22255
	纽甜, g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
	甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
着色剂	柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05 (仅限樱花果味饮料)	GB 5009.35
	诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.141或 SN/T 1743
	苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05 (仅限樱花果味饮料)	GB 5009.35
	亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025 (仅限樱花果味饮料)	GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
	叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^b 磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256	
^c 展青霉素, μg/kg	≤	30	GB 5009.185	
注: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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;				
b 仅适用于添加六偏磷酸钠、三聚磷酸钠的产品;				
c 仅适用于添加【苹果、山楂】及其制品的产品;				

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平板计数法
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15

沙门氏菌， /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
注 2：*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加关山樱花、关山樱花汁（浆）、浓缩关山樱花汁（浆）、糖渍关山樱花、盐渍关山樱花中的一种或几种，添加或不添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）中的一种或几种】、植物水煮提取物【百合、余甘子、桑椹、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、仙草、玫瑰茄、桂花、茉莉花、大麦苗、小麦苗中的一种或几种】、菊粉、茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、蜂蜜、食用盐中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、焦糖色（仅限樱花果味饮料）、高粱红、葡萄皮红、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限樱花果味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅限樱花果味饮料）、亮蓝（仅限樱花果味饮料）、β-胡萝卜素、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、食品用香精（水果香精、酸奶香精、盐香精、花卉香精、茶香精、植物香精、蔬菜香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、灌装、杀菌、包装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 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。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

商丘市饮之健生物科技有限公司