



412549S-2022



许昌红威食品有限公司企业标准

Q/XHS 0018S-2022

风味饮料

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

许昌红威食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌红威食品有限公司提出并编写。

本标准主要起草人：刘洪平。

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、加入白砂糖、食用盐、冰糖、果葡糖浆、乳粉、乳清蛋白粉、椰果粒、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、玛咖粉、燕窝（经浸泡、挑选、清洗）、怀菊花（经挑选、浸泡、过滤）、黑芝麻（挑选、清洗、烘烤、磨浆、过滤或只烘烤不磨浆）、燕麦（经脱皮、挑选、烘烤、磨浆、过滤，或经脱皮、挑选、烘烤、粉碎）、核桃仁（经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤，或经脱皮、挑选、烘烤、粉碎）、花生仁（经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤，或花生酱，或经脱皮、挑选、烘烤、粉碎）、杏仁（经脱皮、挑选、烘烤、磨浆、过滤，或经脱皮、挑选、烘烤、粉碎）、枸杞（挑选、清洗、磨浆、过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁、浓缩香蕉汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁中的一种或几种）、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】中的一种或几种，添加聚葡萄糖、植脂末〔葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油酸酯、二氧化硅）〕、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、二氧化碳、柠檬酸、乳酸、磷酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、氯化钾、维生素C（抗坏血酸）、左旋肉碱（L-肉碱）、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、乙基麦芽酚、食用色素【柠檬黄、诱惑红、焦糖色（仅适用于果味饮料）】、食用香精【玫瑰香精、水蜜桃香精、柠檬香精、青柠檬香精、白柠檬香精、绿茶香精、茉莉花香精、红茶香精、冰红茶香精、蓝莓香精、菠萝香精、苹果香精、甜橙香精、西柚香精、雪梨香精、乌龙茶香精、燕麦香精、烤燕麦香精、杏仁香精、核桃香精、花生香精、枸杞香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）、杂果香精、发酵奶香精、牛奶香精、红枣香精、椰子香精、椰奶香精、焦甜香香精、香蕉香精、香蕉奶香精、菊花香精中的一种或几种】中的几种为主要原料，经调配、过滤、高温杀菌、灌装封口或灌装封口后高温杀菌包装而成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的风味饮料或其它风味饮料。

根据添加原料不同可分为：玫瑰苏打风味饮料、蜜桃苏打风味饮料、柠檬苏打风味饮料、苹果苏打风味饮料、柠檬红茶风味饮料、苹果绿茶风味饮料、西柚绿茶风味饮料、西柚绿茶茉莉花风味饮料、雪

梨红茶风味饮料、蜜桃乌龙茶风味饮料、燕麦牛奶风味饮料、燕麦核桃风味饮料、复合坚果风味饮料、椰子牛奶风味饮料、香蕉牛奶风味饮料、苹果牛奶风味饮料、黑芝麻核桃风味饮料、花生核桃风味饮料、枸杞核桃风味饮料、果仁核桃风味饮料、原味乳酸菌发酵风味饮料(灭菌型)、甜橙乳酸菌发酵风味饮料(灭菌型)、红枣乳酸菌发酵风味饮料(灭菌型)、复合水果乳酸菌发酵风味饮料(灭菌型)、复合水果风味饮料、冰糖燕窝风味饮料、冰糖菊花风味饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 GB 13104 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 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 椰果粒应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.9 速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.10 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.11 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.12 浓缩果汁(浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁(或椰浆)、浓缩香蕉汁(香蕉浆)、浓缩梨汁、浓缩胡萝卜汁)应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.13 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.18 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.27 乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.30 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.31L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.37D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.38 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.39 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.40 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.41 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.42 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.43 肌醇应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.44 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.45 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.46 维生素 B₁₂ 应符合《中华人民共和国药典》2020 版第二部的规定。
- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.49 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.50 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.51 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.53 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.54 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.55 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.56 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.57 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.58 燕麦应符合 DB22/T 1099 的规定。
- 2.1.59 杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。
- 2.1.60 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.61 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 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 50mL 产品，倒入一洁净烧杯中，在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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、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	

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） ^a ，g/100mL	≥	0.01 GB 12456
蛋白质 ^b ，g/100mL	≥	0.1 GB 5009.5
pH 值	2.0~4.5	GB/T 5750.4

	菌型)		
	燕麦牛奶风味饮料、燕麦核桃风味饮料、复合坚果风味饮料、椰子牛奶风味饮料、香蕉牛奶风味饮料、苹果牛奶风味饮料、黑芝麻核桃风味饮料、花生核桃风味饮料、枸杞核桃风味饮料、果仁核桃风味饮料	5.0~7.5	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^c , g/kg	≤	0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^c (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.35	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^c (蔗糖素), g/kg	≤	0.20	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	0.60	GB 5009.263
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.50	GB 5009.28
柠檬黄 ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.141
左旋肉碱 ^d (L-肉碱), mg/kg		600~3000	GB 29989
维生素 C ^d , mg/kg		250~500	GB 5009.86
维生素 B ₆ ^d , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^d , μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285
牛磺酸 ^d , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^d , mg/kg		3~18	GB 5009.89
肌醇 ^d , mg/kg		60~120	GB 5009.270
展青霉素 ^e , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
β-胡萝卜素 ^c , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
氰化物 ^f , mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
磷酸盐 ^c (以 PO ₄ ³⁻ 计) / (g/kg)	≤	5.0	GB5009.256
注:*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

a、玫瑰苏打风味饮料、蜜桃苏打风味饮料、柠檬苏打风味饮料、苹果苏打风味饮料、柠檬红茶风味饮料、苹果绿茶风味饮料、西柚绿茶风味饮料、西柚绿茶茉莉花风味饮料、雪梨红茶风味饮料、蜜桃乌龙茶风味饮料、复合水果风味饮料、冰糖燕窝风味饮料、冰糖菊花风味饮料、原味乳酸菌发酵风味饮料(灭菌型)、甜橙乳酸菌发酵风味饮料(灭菌型)、红枣乳酸菌发酵风味饮料(灭菌型)、复合水果乳酸菌发酵风味饮料(灭菌型)。

b、仅适用于燕麦牛奶风味饮料、燕麦核桃风味饮料、复合坚果风味饮料、椰子牛奶风味饮料、香蕉牛奶风味饮料、苹果牛奶风味饮料、黑芝麻核桃风味饮料、花生核桃风味饮料、枸杞核桃风味饮料、果仁核桃风味饮料的检测；

c、仅适用于添加相应食品添加剂的产品检测；

d、仅适用于添加相应营养强化剂的产品检测；

e、仅适用于添加浓缩苹果汁产品的检测；

f、仅适用于添加杏仁产品的检测；

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 最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	10			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；
注 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

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，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、可溶性固形物、总酸【仅适用于玫瑰苏打风味饮料、蜜桃苏打风味饮料、柠檬苏打风味饮料、苹果苏打风味饮料、柠檬红茶风味饮料、苹果绿茶风味饮料、西柚绿茶风味饮料、西柚绿茶茉莉花风味饮料、雪梨红茶风味饮料、蜜桃乌龙茶风味饮料、复合水果风味饮料、冰糖燕窝风味饮料、冰糖菊花风味饮料、原味乳酸菌发酵风味饮料(灭菌型)、甜橙乳酸菌发酵风味饮料(灭菌型)、红枣乳酸菌发酵风味饮料(灭菌型)、复合水果乳酸菌发酵风味饮料(灭菌型)】、蛋白质（仅适用于燕麦牛奶风味饮料、燕麦核桃风味饮料、复合坚果风味饮料、椰子牛奶风味饮料、香蕉牛奶风味饮料、苹果牛奶风味饮料、黑芝麻核桃风味饮料、花生核桃风味饮料、枸杞核桃风味饮料、果仁核桃风味饮料）、菌落总数、大肠菌群。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、加入白砂糖、食用盐、冰糖、果葡糖浆、乳粉、乳清蛋白粉、椰果粒、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、玛咖粉、燕窝（经浸泡、挑选、清洗）、怀菊花（经挑选、浸泡、过滤）、黑芝麻（挑选、清洗、烘烤、磨浆、过滤或只烘烤不磨浆）、燕麦（经脱皮、挑选、烘烤、磨浆、过滤，或经脱皮、挑选、烘烤、粉碎）、核桃仁（经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤，或经脱皮、挑选、烘烤、粉碎）、花生仁（经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤，或花生酱，或经脱皮、挑选、烘烤、粉碎）、杏仁（经脱皮、挑选、烘烤、磨浆、过滤，或经脱皮、挑选、烘烤、粉碎）、枸杞（挑选、清洗、磨浆、过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁、浓缩香蕉汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁中的一种或几种）、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】中的一种或几种，添加聚葡萄糖、植脂末 [葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油酸酯、二氧化硅）]、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、二氧化碳、柠檬酸、乳酸、磷酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、氯化钾、维生素C（抗坏血酸）、左旋肉碱（L-肉碱）、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、乙基麦芽酚、食用色素【柠檬黄、诱惑红、焦糖色（仅适用于果味饮料）】、食用香精【玫瑰香精、水蜜桃香精、柠檬香精、青柠檬香精、白柠檬香精、绿茶香精、茉莉花香精、红茶香精、冰红茶香精、蓝莓香精、菠萝香精、苹果香精、甜橙香精、西柚香精、雪梨香精、乌龙茶香精、燕麦香精、烤燕麦香精、杏仁香精、核桃香精、花生香精、枸杞香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）、杂果香精、发酵奶香精、牛奶香精、红枣香精、椰子香精、椰奶香精、焦甜香香精、香蕉香精、香蕉奶香精、菊花香精中的一种或几种】中的几种为主要原料，经调配、过滤、高温杀菌、灌装封口或灌装封口后高温杀菌包装而成的蛋白质含量≥0.1%的风味饮料或其它风味饮料。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。