



412767S-2022



河南源乐饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0001S-2022

风味饮料

2022-09-29 发布

2022-09-29 实施

河南源乐饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南源乐饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁慧、庞龙龙。

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，添加浓缩果汁或浆（苹果、水蜜桃、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枸杞、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、西瓜、酸梅、白兰瓜、青柠中的一种或几种）、苹果原醋、山楂原醋、酿造食醋、柿子原醋、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、蜂蜜、乳粉、速溶咖啡粉、食用盐、大豆蛋白中的一种或几种，辅以碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、d1-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -环状糊精、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、氯化钾、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇、烟酸或烟酰胺、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、锌（葡萄糖酸锌）、镁（硫酸镁）、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、诱惑红、亮蓝（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、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【水果味香精、薄荷味香精、蔬菜味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、咖啡味香精、坚果味香精、乳味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、茶味香精、红豆味香精、绿豆味香精、蜂蜜味香精、竹叶味香精、香草味香精、植物味香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、混合、过滤（或不过滤）、均质（或不均质）、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据所用原辅料不同，产品可分为：果味饮料、茶味饮料、乳味饮料、咖啡味饮料、植物味风味饮料、营养强化风味饮料、苏打风味饮料。

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 浓缩果汁或浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 苹果原醋、山楂原醋、酿造食醋、柿子原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 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食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.8蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.11食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.17卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.19结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.20琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.21阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.22刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.23海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.24微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.25柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.27DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.28柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.33聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.34单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.35蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。

- 2.1.38可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.39辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.40 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.41维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.42氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.43香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.44乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.47天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.48环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) 应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.49三氯蔗糖(蔗糖素) 应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.50甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.51赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.52罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.53木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.54苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.55山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.57乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.58牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.59肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.60烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.61烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.62维生素 B₆(盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.63维生素 B₁₂(氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.64葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.65硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.66 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.67柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.68日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.69胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.70苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

- 2.1.71 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.72 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.73 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.74 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.75 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.76 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.77 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.78 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.79 食品用香精应符合 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	液 态	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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，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	指 标	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	≤	0.25 GB 5009.12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03 SN/T 3855 或 GB 5009.278
^a d1-酒石酸（以酒石酸计），g/kg	≤	5.0 GB 5009.157
^a 着色剂	β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0 GB 5009.83
	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（仅限果味饮料） GB 5009.35
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05（仅限果味饮料） GB 5009.35

	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025（仅限果味饮料）	GB 5009.35
	叶绿素铜钠盐，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
a 甜味剂	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
	环己基氨基磺酸钠（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（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
b 营养强化剂	牛磺酸，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
	肌醇，mg/kg		60~120	GB 5009.270
	烟酸，mg/kg		3~18	GB 5009.89
	维生素 B ₆ ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
	维生素 B ₁₂ ，μg/kg		0.6~1.8	GB/T 5009.217
	锌（以 Zn 计），mg/kg		3~20	GB 5009.14
	镁（以 Mg 计），mg/kg		30~60	GB 5009.241
c 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185	
d 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256	
e 锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16	
f 锌、铜、铁总和，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90	
g 脲酶试验		阴性	GB/T 5009.183	

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 仅适用于添加该种营养强化剂的产品；

c 仅适用于添加浓缩苹果汁或浆、浓缩山楂汁或浆、苹果原醋、山楂原醋的产品；

d 仅适用于添加磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）的产品；

e 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品；

f 仅适用于金属罐装的产品；

g 仅适用于添加大豆蛋白的产品。

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 ^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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注: a 样品的采样和处理按 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，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、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

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，添加浓缩果汁或浆（苹果、水蜜桃、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枸杞、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、西瓜、酸梅、白兰瓜、青柠中的一种或几种）、苹果原醋、山楂原醋、酿造食醋、柿子原醋、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、蜂蜜、乳粉、速溶咖啡粉、食用盐、大豆蛋白中的一种或几种，辅以碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、d1-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -环状糊精、维生素C(抗坏血酸)（抗氧化剂）、氯化钾、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇、烟酸或烟酰胺、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、锌（葡萄糖酸锌）、镁（硫酸镁）、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、诱惑红、亮蓝（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、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【水果味香精、薄荷味香精、蔬菜味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、咖啡味香精、坚果味香精、乳味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、茶味香精、红豆味香精、绿豆味香精、蜂蜜味香精、竹叶味香精、香草味香精、植物味香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、混合、过滤（或不过滤）、均质（或不均质）、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装而成的风味饮料，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。