



412794S-2022



郑州妙记食品有限公司企业标准

Q/ZMS 0003S-2022

风味饮料

2022-09-30 发布

2022-09-30 实施

郑州妙记食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州妙记食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冉祥洪。

本标准替代 Q/ZMS 0003S-2020。

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）为原料，加入乳粉、脱脂乳粉、全脂乳粉、椰浆粉、乳清蛋白粉、黄豆酱、黄豆粉、经加工原料（黄豆、绿豆、红豆、小米、花生、杏仁、核桃、燕麦、燕麦米、鲜玉米、玉米粒、玉米糝中的一种或几种，经浸泡、水煮、研磨）、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩櫻桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩百香果汁、浓缩山竹汁、浓缩甘蔗汁、浓缩木瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩乌梅汁中的一种或多种）、绿豆粉、红豆粉、花生酱、核桃酱、榛子仁酱、杏仁酱、葵花籽酱、巴旦木酱、薏米粉、黑米粉、黑豆粉、黑芝麻酱、红枣、糯米粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、磷酸氢二钾、二氧化硅、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾）、茶粉（红茶粉、绿茶粉、白茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、黄桃粒、草莓粒、木瓜粒、凤梨粒、椰纤果、果味酱（水、魔芋粉、淀粉、果葡糖浆、白砂糖、苹果汁、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠）、果酱（黄桃、草莓、燕麦、蓝莓、凤梨中的一种或几种）、蜂蜜、乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种）中的一种或几种，添加白砂糖、果葡糖浆、冰糖、食用盐、西米、琼脂、碳酸氢钠、微晶纤维素、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、魔芋粉、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、淀粉磷酸酯钠、海藻酸钠、刺云实胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甜菊糖苷、聚葡萄糖、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 β -胡萝卜素、 β -环状糊精、日落黄、柠檬黄、诱惑红、氯化钾、食用香精（芒果味香精、山楂味香精、椰子味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、枸杞味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、橙味香精、核桃味香精、花生味香精、牛奶味香精、茶味香精、奶茶味香精、炼乳味香精、黑糖味香精、茉莉味香精、大豆味香精、葡萄味香精、西柚味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、苹果味香精、柑橘味香精、青梅味香精、杨梅味香精、椰子味香精、酸梅味香精、乌梅味香精、杏仁味、玉米味、酸奶味、乳酸菌味中的一种或几种）中的几种，经熬煮或不熬煮、调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的风味饮料。

产品按原辅料不同分为：大豆风味饮料、花生风味饮料、核桃风味饮料、榛子风味饮料、坚果风味饮料、花生核桃风味饮料、乳味饮料、乳味复合风味饮料、茶味饮料、谷物味饮料、果味饮料、

乳酸菌风味饮料（灭菌型）、酸奶风味饮料。

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 乳粉、脱脂乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱、花生酱、核桃酱、榛子仁酱、杏仁酱、葵花籽酱、巴旦木酱、黑芝麻酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 黄豆、绿豆、红豆、小米、燕麦、燕麦米、玉米粒、玉米糝应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 花生、杏仁、核桃应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 鲜玉米应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏米粉、黑米粉、黑豆粉、糯米粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.12 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.13 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.14 黄桃粒、草莓粒、木瓜粒、凤梨粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.16 果味酱、果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种）应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 西米应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.34 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.35 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.38 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.39 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.40 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.41 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.42 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.43 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.44 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.45 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.46 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.47 刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定。
- 2.1.48 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.49 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.50 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.51 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.53 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.54 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 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 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.59 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.60 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.61柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.62诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.63氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.64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
色 泽	具有产品应有的色泽	取 100mL 的被检测样品置于洁净的玻璃杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	液体	
气、滋味	具有产品应有的气、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
pH 值		3.0~6.0	GB 5009.237
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^a , g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
氰化物(以 HCN 计) ^b , mg/L	≤	0.05	GB 5009.36

脲酶试验 ^o	阴性	GB/T 5009.183
a 仅限于使用该食品添加剂的产品检测； b 仅限于使用杏仁及其制品的产品； c 仅限于使用大豆及其制品的产品； 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 规定的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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注：1 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、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）为原料，加入乳粉、脱脂乳粉、全脂乳粉、椰浆粉、乳清蛋白粉、黄豆酱、黄豆粉、经加工原料（黄豆、绿豆、红豆、小米、花生、杏仁、核桃、燕麦、燕麦米、鲜玉米、玉米粒、玉米糝中的一种或几种，经浸泡、水煮、研磨）、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩百香果汁、浓缩山竹汁、浓缩甘蔗汁、浓缩木瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩乌梅汁中的一种或多种）、绿豆粉、红豆粉、花生酱、核桃酱、榛子仁酱、杏仁酱、葵花籽酱、巴旦木酱、薏米粉、黑米粉、黑豆粉、黑芝麻酱、红枣、糯米粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、磷酸氢二钾、二氧化硅、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾）、茶粉（红茶粉、绿茶粉、白茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、黄桃粒、草莓粒、木瓜粒、凤梨粒、椰纤果、果味酱（水、魔芋粉、淀粉、果葡糖浆、白砂糖、苹果汁、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠）、果酱（黄桃、草莓、燕麦、蓝莓、凤梨中的一种或几种）、蜂蜜、乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种）中的一种或几种，添加白砂糖、果葡糖浆、冰糖、食用盐、西米、琼脂、碳酸氢钠、微晶纤维素、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、魔芋粉、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、淀粉磷酸酯钠、海藻酸钠、刺云实胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甜菊糖苷、聚葡萄糖、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 β -胡萝卜素、 β -环状糊精、日落黄、柠檬黄、诱惑红、氯化钾、食用香精（芒果味香精、山楂味香精、椰子味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、枸杞味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、橙味香精、核桃味香精、花生味香精、牛奶味香精、茶味香精、奶茶味香精、炼乳味香精、黑糖味香精、茉莉味香精、大豆味香精、葡萄味香精、西柚味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、苹果味香精、柑橘味香精、青梅味香精、杨梅味香精、椰子味香精、酸梅味香精、乌梅味香精、杏仁味、玉米味、酸奶味、乳酸菌味中的一种或几种）中的几种，经熬煮或不熬煮、调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的风味饮料。

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。