



413254S-2023



河南佳佳红食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

# 风味饮料

2023-10-12 发布

2023-10-12 实施

河南佳佳红食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南佳佳红食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马英歌、武凯、王春生。

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（经粗滤、精滤、二级反渗透）为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、红糖、黑糖、冰糖、木糖醇、食用葡萄糖、食用盐、蜂蜜、仙草粉圆（食用淀粉、仙草、水、黄原胶）、仙草冻（食用淀粉、仙草）、香芋泥、芋圆、红豆、燕麦、椰蓉、柠檬片、西米、芝士粉、关山樱花、大麦（水煮提取）、麦芽（水煮提取）、决明子（水煮提取）、甘草（水煮提取）、淡竹叶（水煮提取）中的一种或几种，加入碳酸氢钠、磷酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、卡拉胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、维生素 C（L-抗坏血酸钠或 L-抗坏血酸）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）、麦角钙化醇（维生素 D<sub>2</sub>）、硫酸镁、L-乳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、肌醇、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、dl-酒石酸、柠檬酸钠、氯化钾、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、叶绿素铜钠盐中的一种或多种】、食品用香精（柠檬味香精、水蜜桃味香精、蓝莓味香精、葡萄味香精、苹果味香精、红枣味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、金银花香精、酸奶味香精、牛奶味香精、酸梅味香精、薄荷香精、竹叶香精、红茶味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、山楂味香精、橙味香精、芒果沙棘味香精、茉莉花茶味香精、石榴味香精、黑加仑味香精、可乐味香精中的一种或多种）中的多种，经调配、杀菌、灌装、封口包装而制成的风味饮料（杀菌型）。

产品按照原辅料不同可分为：柠檬风味饮料、水蜜桃风味饮料、蓝莓风味饮料、葡萄风味饮料、菠萝风味饮料、薄荷风味饮料、苹果风味饮料、红枣风味饮料、草莓风味饮料、哈密瓜风味饮料、菠萝风味饮料、金银花风味饮料、果奶风味饮料、酸梅风味饮料、竹叶风味饮料、绿茶风味饮料、红茶风味饮料、乌龙茶风味饮料、山楂风味饮料、橙味风味饮料、芒果沙棘风味饮料、茉莉花茶风味饮料、石榴风味饮料、黑加仑风味饮料、可乐味风味饮料、营养素强化风味饮料。

## 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.17 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.18 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.24 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.28 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.40 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.41 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.42 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.44 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.46 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.47 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.48 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.49 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.50 仙草应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.51 香芋泥、芋圆应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.52 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.53 燕麦应符合 LS/T 3102 的规定。
- 2.1.54 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.55 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.56 维生素 C（L-抗坏血酸钠）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.57 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.58 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.59 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.60 麦角钙化醇（维生素 D<sub>2</sub>）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.61 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.62 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.63 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.64 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.65 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.66 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.67 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.68 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 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，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</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>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
dl-酒石酸 <sup>a</sup> （以酒石酸计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
展青霉素，μg/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品的饮料）	≤ 20	GB 5009.185
锌 <sup>b</sup> ，mg/kg	3~20	GB 5009.14
钙 <sup>b</sup> ，mg/kg	160~1350	GB 5009.92
镁 <sup>b</sup> ，mg/kg	30~60	GB 5009.241
烟酸 <sup>b</sup> ，mg/kg	3~18	GB 5009.8
肌醇 <sup>b</sup> ，mg/kg	60~120	GB 5009.270
维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285 或

		GB/T5009.217 或 GB 5413.14
维生素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , mg/kg	2~3	GB 5009.84
泛酸 <sup>b</sup> , mg/kg	1.1~2.2	GB 5009.210
维生素 D <sub>2</sub> <sup>b</sup> , μg/kg	2~10	GB 5009.82
维生素 E <sup>b</sup> , mg/kg	10~40	GB 5009.82
维生素 C <sup>b</sup> , mg/kg	250~500	GB 5009.86
<p>注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;  <sup>a</sup>仅适用于使用该食品添加剂的产品。            同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、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。</p>		

## 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	采集方案 <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
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: a 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

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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关

规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、二级反渗透）为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、红糖、黑糖、冰糖、木糖醇、食用葡萄糖、食用盐、蜂蜜、仙草粉圆（食用淀粉、仙草、水、黄原胶）、仙草冻（食用淀粉、仙草）、香芋泥、芋圆、红豆、燕麦、椰蓉、柠檬片、西米、芝士粉、关山樱花、大麦（水煮提取）、麦芽（水煮提取）、决明子（水煮提取）、甘草（水煮提取）、淡竹叶（水煮提取）中的一种或几种，加入碳酸氢钠、磷酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、卡拉胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、维生素 C(L-抗坏血酸钠或 L-抗坏血酸)、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）、麦角钙化醇（维生素 D<sub>2</sub>）、硫酸镁、L-乳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、肌醇、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、dl-酒石酸、柠檬酸钠、氯化钾、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、叶绿素铜钠盐中的一种或多种】、食品用香精（柠檬味香精、水蜜桃味香精、蓝莓味香精、葡萄味香精、苹果味香精、红枣味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、金银花香精、酸奶味香精、牛奶味香精、酸梅味香精、薄荷香精、竹叶香精、红茶味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、山楂味香精、橙味香精、芒果沙棘味香精、茉莉花茶味香精、石榴味香精、黑加仑味香精、可乐味香精中的一种或多种）中的多种，经调配、杀菌、灌装、封口包装而制成的风味饮料（杀菌型）。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》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳佳红食品有限公司