



413317S-2023



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0020S-2023

风味饮料

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

安阳乐比乐饮品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳乐比乐饮品有限公司提出。
本标准由安阳乐比乐饮品有限公司起草。
本标准主要起草人：朱吉玲。



风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为原料，添加果葡糖浆、浓缩苹果汁，添加食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬黄、诱惑红、食用香精中的一种或几种）、营养强化剂（烟酸、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、灌装、杀菌、包装而制成的风味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB14753 的规定。
- 2.1.10 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.11 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.12 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.13 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.19 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
性状	液体	从样品中取出50mL，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	具有该产品应有的色泽	
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，允许有少量的原料物质沉淀	

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
pH值	2.5~5.5	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a (蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
环己氨基磺酸钠 ^a (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
牛磺酸 ^b , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^b , mg/kg	3~18	GB 5009.89
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或SN/T 1743
维生素B ₁₂ ^b , μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285或GB/T 5009.217
维生素B ₆ ^b , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
锡 (以Sn计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^c , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a仅适用于使用该食品添加剂的产品; b仅适用于添加相应营养强化剂的产品; c仅适用于易拉罐包装。		

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
注: 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。

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为原料，添加果葡糖浆、浓缩苹果汁，添加食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬黄、诱惑红、食用香精中的一种或几种）、营养强化剂（烟酸、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、灌装、杀菌、包装而制成的风味饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳乐比乐饮品有限公司