



413454S-2023



新乡市福汇达食品有限公司企业标准

Q/XFHD 0001S-2023

风味饮料

2023-11-02 发布

2023-11-02 实施

新乡市福汇达食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市福汇达食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：江文霞。

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（经二级反渗透、过滤）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩椰汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩枸杞汁中的一种或几种）、碳酸氢钠、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇中的一种或几种，添加柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、DL-苹果酸、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、 β -胡萝卜素、黄原胶、羧甲基纤维素钠、复配稳定增稠乳化剂（黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、结冷胶、果胶、单、双硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、食用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料。

按照原料配方不同分为：苏打风味饮料、苏打果味饮料、风味饮料、果味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩椰汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩枸杞汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.11 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 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。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 复配稳定增稠乳化剂（黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、结冷胶、果胶、单、双硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	具有本品应有色泽	取适量样品倒入一洁净烧杯中，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。
性 状	液体	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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

*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 着色剂	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
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025（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
^a 甜味剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.140 或 GB/T 5009.140
	三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298 或 GB 22255
^a β-胡萝卜素，g/kg		≤	2.0	GB 5009.83
^a 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
^b 展青霉素，μg/kg		≤	20	GB 5009.185
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 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。				

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

注 1: 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 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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩椰汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩枸杞汁中的一种或几种）、碳酸氢钠、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇中的一种或几种，添加柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、DL-苹果酸、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、 β -胡萝卜素、黄原胶、羧甲基纤维素钠、复配稳定增稠乳化剂（黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、结冷胶、果胶、单、双硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、食用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料。

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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准，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。

新乡市福汇达食品有限公司

QB