



414062S-2023



漯河良康食品有限公司企业标准

Q/LLS 0003S-2023

风味饮料（饮品）

2023-12-27 发布

2023-12-27 实施

漯河良康食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河良康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭笑丹、崔凤勤、朱银银。

H N
Q B

风味饮料（饮品）

1 范围

本标准规定了风味饮料（饮品）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（井水经过滤、反渗透）为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、乳粉、果汁（浆）（浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、芒果浆、香蕉浆中的一种或几种）、再制干酪（芝士粉）、速溶咖啡粉中的几种，添加食用盐、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、复配增稠稳定剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸钠）、山梨酸钾、乙基麦芽酚、香兰素、碳酸钙、叶黄素、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 D、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、食品用香精（牛奶味香精、咖啡味香精、红枣味香精、草莓味香精、桃味香精、蜜桃味香精、苹果味香精、菠萝味香精、芒果味香精、百香果味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、香草味香精、荔枝味香精、梨味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、樱花味香精、复合果味香精、乳浊香精中的几种）、 β -胡萝卜素、柠檬黄、诱惑红中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口等工艺加工而成的风味饮料（饮品）。

根据原辅料不同分为：果乳味饮料（饮品）、维生素强化风味饮料（饮品）。

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/T20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩桃汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 芒果浆、香蕉浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.7 再制干酪（芝士粉）应符合 GB 25192 的规定。

2.1.8 速溶咖啡粉应符合 DBS53/021 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 复配增稠稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.23 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.24 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.25 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.26 烟酰胺应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.27 维生素 B6（盐酸吡哆醇） 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.28 维生素 B12 （氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.29 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.30 维生素 D 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.31 维生素 E （dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.32 食品用香精（牛奶味香精、咖啡味香精、红枣味香精、草莓味香精、桃味香精、蜜桃味香精、苹果味香精、菠萝味香精、芒果味香精、百香果味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、香草味香精、荔枝味香精、梨味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、樱花味香精、复合果味香精、乳浊香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.34 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.35 诱惑红应符合 GB 1886.222 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	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，在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	具有产品应有的色泽	
气味、 滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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），%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~4.6	GB 5009.237
磷酸盐（以 PO_4^{3-} ） ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
乙 二 胺 四 乙 酸 二 钠 ^a ，g/kg	0.03	GB 5009.278
≤		
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三 氯 蔗 糖 ^a ，g/kg	0.25	GB 5009.298
≤		
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
β - 胡 萝 卜 素 ^a ，g/kg	2.0	GB 5009.83
≤		
柠 檬 黄 ^a ，g/kg	0.05	GB 5009.35
≤		
诱 惑 红 ^a ，g/kg	0.05	GB 5009.35
≤		
钙 ^b ，mg/kg	160~1350	GB 5009.92
叶 黄 素 ^a ，g/kg	0.05	GB 5009.248
≤		
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^b ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
维生素 C ^b ，mg/kg	250~500	GB 5009.86
维生素 D ^b ，μg/kg	2~10	GB 5009.82
维生素 E ^b ，mg/kg	10~40	GB 5009.82
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
注：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； b 仅适用于添加该种食品营养强化剂的产品； c 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品； *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 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 GB2760 规定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
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 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、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（井水经过滤、反渗透）为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、乳粉、果汁（浆）（浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、芒果浆、香蕉浆中的一种或几种）、再制干酪（芝士粉）、速溶咖啡粉中的几种，添加食用盐、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、复配增稠稳定剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸钠）、山梨酸钾、乙基麦芽酚、香兰素、碳酸钙、叶黄素、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 D、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、食品用香精（牛奶味香精、咖啡味香精、红枣味香精、草莓味香精、桃味香精、蜜桃味香精、苹果味香精、菠萝味香精、芒果味香精、百香果味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、香草味香精、荔枝味香精、梨味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、樱花味香精、复合果味香精、乳浊香精中的几种）、 β -胡萝卜素、柠檬黄、诱惑红中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口等工艺加工而成的风味饮料（饮品）。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》的要求制订了本企业标准，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。

漯河良康食品有限公司

QB