



413761S-2023



焦作市中怡饮品有限公司企业标准

Q/JZY 0010S-2023

风味饮料

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

焦作市中怡饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市中怡饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、陶小芬。

本标准自发布实施日起替代 Q/JZY 0010S-2023(备案号：413054S-2023)。

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、反渗透处理）为主要原料，添加碳酸氢钠、食用葡萄糖、果葡糖浆、白砂糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁中的一种或几种）中的一种或几种，辅以黄原胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、琼脂、磷酸、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素E（dl-α-醋酸生育酚）、乳酸钙、葡萄糖酸锌、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口包装而成的风味饮料。

按照原料配方不同分为：苏打风味饮料、苏打果味饮料、营养强化苏打风味饮料、营养强化苏打果味饮料、果味饮料、葡萄糖风味饮料。

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 食用葡萄糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.6 浓缩果汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.10 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.11 磷酸应符合GB 1886.35的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

- 2.1.14 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.17 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.18 肌醇(环己六醇)应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.19 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.20 维生素 B₆(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.21 维生素 B₁₂(氰钴胺)应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.22 维生素 E(dl- α -醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.23 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.25 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.32 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.33 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异嗅	
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
*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 甜蜜素	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（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/T 5009.140 或 GB 5009.140
	三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
^b 营养强化剂	维生素 B ₆ ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
	维生素 B ₁₂ ，μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5009.285
	烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
	牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
	肌醇，mg/kg	60~120	GB 5009.270
	钙（以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
	维生素 E，mg/kg	10~40	GB 5009.82
锌（以 Zn 计），mg/kg		3~20	GB 5009.14
^c 展青霉素，μg/kg		≤ 20	GB 5009.185
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
<p>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；</p> <p>b 仅适用于添加该种营养强化剂的产品；</p> <p>c 仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</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 \leq	25				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL \leq	25				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注: 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880的规定

3 检验

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

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加碳酸氢钠、食用葡萄糖、果葡糖浆、白砂糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁中的一种或几种）中的一种或几种，辅以黄原胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、琼脂、磷酸、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、乳酸钙、葡萄糖酸锌、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口包装而成的风味饮料。

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。

焦作市中怡饮品有限公司

QB