



413836S-2023



郑州天汇园食品有限公司企业标准

Q/ZTHY 0001S-2023

风味饮料

2023-12-07 发布

2023-12-07 实施

郑州天汇园食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州天汇园食品有限公司提出。

本标准由郑州天汇园食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张勇、潘柳川。

本标准自实施日起替代Q/ZTHY 0001S-2021(备案号：413334S-2021)

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。

本标准适用于以生产用水（经粗滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浆）或水果原汁（浆）或水果粒（水蜜桃、芒果、菠萝、葡萄、山楂、乌梅、草莓、苹果、枣、哈密瓜、柠檬、香蕉、蓝莓、黄桃、梨、樱桃、椰子、椰肉、西瓜、猕猴桃、荔枝、西柚、柚子、柑橘、沙棘、枇杷、山竹、石榴、番茄、木瓜、火龙果、无花果、甘蔗、桑葚、橙、百香果、黑加仑、西梅、酸梅、杨梅、话梅、枇杷、提子、黑莓、树莓、枸杞、青梅、金桔、杏、西梅、白桃中的一种或多种）、水果爆浆【果蔬汁(浆)类饮料】（以浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁中的一种为原料，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠，经混合、搅拌、蒸煮、成型、冷却而成）、胡萝卜汁、乳粉、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或多种）、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳清蛋白粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种中的几种）】、发酵苹果浓缩汁、乌梅（水煮过滤）、甘草（水煮过滤）、山楂（水煮过滤）、桂花（水煮过滤）、核桃浆（核桃仁经浸泡、磨浆）、花生浆（花生经浸泡、磨浆）、杏仁浆（杏仁经浸泡、磨浆）、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、柠檬酸、d1-酒石酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、食用盐、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、酪氨酸钠、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、琼脂、食用色素【柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅用于果味饮料）、亮蓝（仅用于果味饮料）、焦糖色（仅用于果味饮料）、β-胡萝卜素中的一种或多种】、乙基麦芽酚、食用香精中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装而成的风味饮料。

产品按照原料不同可分为：果味饮料、苏打果味饮料、苏打风味饮料、葡萄糖风味饮料、茶味饮料、植物风味饮料、膳食纤维风味饮料、乳味饮料（杀菌型）。

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 水果原汁（浆）、水果爆浆、发酵苹果浓缩汁应符合 GB 31121 的规定。
- 2.1.3 水果粒应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 浓缩果蔬汁或浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.7 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.27 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.32 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.33 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

- 2.1.34 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.35 β -胡萝卜素应符合 GB 28310 的规定。
- 2.1.36 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.40 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.41 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.43 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.44 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.45 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 乌梅、甘草、山楂、桂花应干净、清洁，无腐烂，无霉变，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.47 酪氨酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.48 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.49 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.50 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.51 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.52 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.53 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.54 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.55 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.56 瓜尔胶应符合 GB 28403 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，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, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140 或 GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
环己氨基磺酸钠 ^a (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.05	SN/T 1743 或 GB 5009.141 或 GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
dL-酒石酸 ^a (以酒石酸计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
锌 (以 Zn 计), mg/kg	仅限添加葡萄糖酸锌的饮料 3~20	GB 5009.14
钙 (以 Ca 计), mg/kg	仅限添加葡萄糖酸钙的饮料 160~1350	GB 5009.92
膳食纤维, g/100mL	仅限膳食纤维风味饮料 ≥ 0.5	GB 5009.88
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
锡 ^d (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14和GB 5009.90

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注 1: a 仅适用于使用该食品添加剂的产品, 其中苋菜红、胭脂红、亮蓝仅适用于果味饮料。

注 2 b 该指标仅适用于添加杏仁的产品。

注 3: c 展青霉素适用于添加浓缩苹果汁和浓缩山楂汁、山楂的产品。

注 4: d 该指标仅适用金属罐装产品。

注 5: 同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、防腐剂、抗氧化剂)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。

2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品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 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌 GB 4789.26 规定的方法检验。

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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数(非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非经商业无菌生产的产品)、商业无菌(经商业无菌生产的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生产用水（经粗滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浆）或水果原汁（浆）或水果粒（水蜜桃、芒果、菠萝、葡萄、山楂、乌梅、草莓、苹果、枣、哈密瓜、柠檬、香蕉、蓝莓、黄桃、梨、樱桃、椰子、椰肉、西瓜、猕猴桃、荔枝、西柚、柚子、柑橘、沙棘、枇杷、山竹、石榴、番茄、木瓜、火龙果、无花果、甘蔗、桑葚、橙、百香果、黑加仑、西梅、酸梅、杨梅、话梅、枇杷、提子、黑莓、树莓、枸杞、青梅、金桔、杏、西梅、白桃中的一种或多种）、水果爆浆【果蔬汁(浆)类饮料】（以浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁中的一种为原料，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠，经混合、搅拌、蒸煮、成型、冷却而成）、胡萝卜汁、乳粉、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或多种）、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳清蛋白粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种中的几种）】、发酵苹果浓缩汁、乌梅（水煮过滤）、甘草（水煮过滤）、山楂（水煮过滤）、桂花（水煮过滤）、核桃浆（核桃仁经浸泡、磨浆）、花生浆（花生经浸泡、磨浆）、杏仁浆（杏仁经浸泡、磨浆）、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、柠檬酸、DL-酒石酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、食用盐、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、酪氨酸钠、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、琼脂、食用色素【柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅用于果味饮料）、亮蓝（仅用于果味饮料）、焦糖色（仅用于果味饮料）、β-胡萝卜素中的一种或多种】、乙基麦芽酚、食用香精中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。

本标准维生素C作为抗氧化剂使用。