



410194S-2023



巩义市天雨饮品有限公司企业标准

Q/GTY 0001S-2023

风味饮料

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

巩义市天雨饮品有限公司 发布

前 言

本标准由巩义市天雨饮品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和巩义市天雨饮品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、魏宏跃。

本标准自发布实施日起替代 Q/GTY 0001S-2019（备案号：413595S-2019）。

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、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩青梅汁、浓缩菠萝汁中的一种或几种），添加白砂糖、食用盐、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、氯化钾、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素C、葡萄糖酸锌、硫酸镁、L-乳酸钙、赤藓糖醇、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、着色剂[柠檬黄、日落黄、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）、葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）（仅限果味饮料）中的一种或几种]、食用香精（红茶风味香精、红牛型风味香精、荔枝风味香精、水蜜桃风味香精、双柠檬风味香精、养乐多风味香精、酸梅汤风味香精、甜橙风味香精、红富士苹果风味香精、水晶葡萄风味香精、蓝莓风味香精、青梅风味香精、盐水菠萝风味香精中的一种或几种）中的几种为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装工艺加工制成的风味饮料。

根据添加的原辅料不同分为：营养素强化风味饮料和果味饮料。

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 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963和GB 17325的规定。
- 2.1.3 浓缩橙汁应符合GB/T 21730和GB 17325的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁（浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩酸梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩青梅汁、浓缩菠萝汁）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

- 2.1.14 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.16 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.17 维生素B6应符合GB 14753的规定。
- 2.1.18 维生素E应符合GB 14756的规定。
- 2.1.19 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.21 硫酸镁应符合GB 29207的规定。
- 2.1.22 L-乳酸钙应符合GB 25555的规定。
- 2.1.23 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.28 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.30 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.31 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.32 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.33 葡萄紫应符合GB 26687的规定。
- 2.1.34 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	取适量试样，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	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的气味、滋味	
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	
可溶性固形物（20℃， 折光计法）， g/100g	≥	0. 01	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）， g/kg	≥	0. 1	GB 12456
pH 值		2～5	GB 5009. 237
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ， g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ， g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^a ， g/kg	≤	0. 65	GB 5009. 97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^a ， g/kg	≤	0. 6	GB 5009. 263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ， g/kg	≤	0. 3	GB/T 5009. 140
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤	0. 25	GB 22255
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计）， g/kg	≤	0. 1	GB 5009. 35
日落黄 ^a （以日落黄计）， g/kg	≤	0. 1	GB 5009. 35
胭脂红 ^a （以胭脂红计）， g/kg（仅限果味饮料）	≤	0. 05	GB 5009. 35
苋菜红 ^a （以苋菜红计）， g/kg（仅限果味饮料）	≤	0. 05	GB 5009. 35
亮蓝 ^a （以亮蓝计）， g/kg（仅限果味饮料）	≤	0. 025	GB 5009. 35
三聚磷酸钠 ^a [以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计]， g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 256
乙二胺四乙酸二钠 ^a ， g/kg	≤	0. 03	GB 5009. 278
展青霉素 ^b ， μg/kg	≤	20	GB 5009. 185
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0. 2	GB 5009. 12
维生素 B ₆ ^c ， mg/kg		0. 4～1. 6	GB 5009. 154
维生素 E ^d ， mg/kg		10～40	GB 5009. 82
维生素 C ^e ， mg/kg		250～500	GB 5009. 82
锌 ^f ， mg/kg		3～20	GB 5009. 14
镁 ^g ， mg/kg		30～60	GB 5009. 268
钙 ^h ， mg/kg		160～1350	GB 5009. 268

备注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

b 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。

c 仅适用于添加维生素 B₆作为营养强化剂的产品

d 仅适用于添加维生素 E 作为营养强化剂的产品

e 仅适用于添加维生素 C 作为营养强化剂的产品
f 仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品。
g 仅适用于添加硫酸镁的产品。
h 仅适用于添加 L-乳酸钙的产品。
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 规定的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
注: a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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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, 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、可溶性固形物、pH 值、总酸、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

本标准适用于以生产用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩青梅汁、浓缩菠萝汁中的一种或几种），添加白砂糖、食用盐、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、氯化钾、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素C、葡萄糖酸锌、硫酸镁、L-乳酸钙、赤藓糖醇、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、着色剂[柠檬黄、日落黄、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）、葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）（仅限果味饮料）中的一种或几种]、食用香精（红茶风味香精、红牛型风味香精、荔枝风味香精、水蜜桃风味香精、双柠檬风味香精、养乐多风味香精、酸梅汤风味香精、甜橙风味香精、红富士苹果风味香精、水晶葡萄风味香精、蓝莓风味香精、青梅风味香精、盐水菠萝风味香精中的一种或几种）中的几种为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装工艺加工制成的风味饮料。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

巩义市天雨饮品有限公司