



410478S-2023



新乡市奥威饮品有限公司企业标准

Q/XAY 0001S-2023

风味饮料

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

新乡市奥威饮品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市奥威饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑太力。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/XAY 0001S-2018（备案号：411690S-2018）。

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（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浆）【菠萝、树莓、苹果、葡萄、橙、山楂、桑椹、桃、乌梅、柠檬、梨、芒果、红枣、西柚、柚子、桔、草莓、哈密瓜、荔枝、蓝莓、枸杞、木瓜、百香果、黑加仑、柑橘、蜜桔、火龙果、李子、龙眼、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、枇杷、提子、沙棘、黑莓、甜瓜、无花果、香蕉、杨桃、樱桃、石榴、杨梅、青梅、椰子中的一种或几种】、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、食用盐、奶粉、核桃浆、花生酱、芝麻酱、杏仁酱、大豆浆、燕麦浆中的一种或几种，添加氯化钾、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、香兰素、食品用香精【水果味香精、金银花香精、植物香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、咖啡味香精、坚果味香精、乳味香精、茶味香精中的一种或几种】、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、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）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、牛磺酸、肌醇、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（硫酸镁）中的一种或几种，经调配、过滤、灌装、封口、灭菌、包装而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量≥2.5%。

根据所用原辅料不同，产品可分为：果味饮料、茶味饮料、乳味饮料、营养素强化风味饮料。

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 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

- 2.1.9茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.10食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12核桃浆、花生酱、芝麻酱、杏仁酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13大豆浆、燕麦浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.14氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.15果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.16黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.19羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.27单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.28蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.29抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.32食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.34日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.36焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.37亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.38胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.39苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.40 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.41叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

- 2.1.42三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.43乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.44天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.45环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.46甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.47山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.49乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.50乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.51维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.52维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.53烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.54烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.55泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.56泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 规定。
- 2.1.57牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.58肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.59葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.60柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.61硫酸镁应符合 GB 29207 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	从样品中随机取出 1 瓶，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	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，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	

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
pH 值	3.0~6.0	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	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 乙二胺四乙酸二钠，g/kg		≤	0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^a 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg		≤	0.1	GB 5009.35
^a 日落黄（以日落黄计），g/kg		≤	0.1	GB 5009.35
^a 诱惑红（以诱惑红计），g/kg		≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
^a 亮蓝（以亮蓝计），g/kg		≤	0.025（仅限果味饮料）	GB 5009.35
^a 胭脂红（以胭脂红计），g/kg		≤	0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
^a 苋菜红（以苋菜红计），g/kg		≤	0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素，g/kg		≤	2.0	GB 5009.83
^a 叶绿素铜钠盐，g/kg		≤	0.5	GB 5009.260
^a 三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg		≤	0.25	GB 22255
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg		≤	0.2	SN/T 3854
^a 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg		≤	0.3	GB/T 5009.140
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg		≤	0.6	GB 5009.263
^a 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg		≤	0.65	GB 5009.97
^b 营养强化剂	维生素 B ₁ ，mg/kg		2~3	GB 5009.84
	维生素 B ₆ ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
	烟酸，mg/kg		3~18	GB 5009.89
	泛酸，mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
	牛磺酸，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
	肌醇，mg/kg		60~120	GB 5009.270
	锌（以 Zn 计），mg/kg		3~20	GB 5009.14
	镁（以 Mg 计），mg/kg		30~60	GB 5009.241
^c 展青霉素，μg/kg		≤	20	GB 5009.185
^d 氰化物（以 HCN 计），mg/L		≤	0.05	GB 5009.36
^e 脲酶试验			阴性	GB/T 5009.183
^f 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
^g 锡（以 Sn 计），mg/kg		≤	150	GB 5009.16
^h 锌、铜、铁总和，mg/L		≤	20	GB 5009.13， GB 5009.14， GB 5009.90

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 仅适用于添加该种营养强化剂的产品；
- c 仅适用于添加浓缩苹果汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）的产品；
- d 仅适用于添加杏仁酱的产品；
- e 仅适用于添加大豆浆的产品；
- f 仅适用于添加磷酸盐（六偏磷酸钠、三聚磷酸钠）的产品；
- g 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品；
- h 仅适用于金属罐装的产品。

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 ≤	15				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	15				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；					
注 2：*霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浆）【菠萝、树莓、苹果、葡萄、橙、山楂、桑椹、桃、乌梅、柠檬、梨、芒果、红枣、西柚、柚子、桔、草莓、哈密瓜、荔枝、蓝莓、枸杞、木瓜、百香果、黑加仑、柑橘、蜜桔、火龙果、李子、龙眼、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、枇杷、提子、沙棘、黑莓、甜瓜、无花果、香蕉、杨桃、樱桃、石榴、杨梅、青梅、椰子中的一种或几种】、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、食用盐、奶粉、核桃浆、花生酱、芝麻酱、杏仁酱、大豆浆、燕麦浆中的一种或几种，添加氯化钾、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、香兰素、食品用香精【水果味香精、金银花香精、植物香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、咖啡味香精、坚果味香精、乳味香精、茶味香精中的一种或几种】、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、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）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、牛磺酸、肌醇、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（硫酸镁）中的一种或几种，经调配、过滤、灌装、封口、灭菌、包装而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量≥2.5%。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

新乡市奥威饮品有限公司