



410545S-2023



通许县浩源纯净水厂企业标准

Q/THC 0002S-2023

# 风味饮料

2023-03-25 发布

2023-03-25 实施

通许县浩源纯净水厂 发布

## 前 言

本标准由通许县浩源纯净水厂提出并起草。

本标准起草人：赵文明。

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（经石英砂过滤、活性炭过滤、精滤、二级反渗透）为原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、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）、食用葡萄糖、果葡糖浆、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种）中的一种或几种，辅以白砂糖、食用盐、蜂蜜、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、DL-苹果酸、三氯蔗糖、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝（仅用于果味饮料）、焦糖色（仅用于果味饮料）、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、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、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）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装工艺加工制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

按照原料配方不同分为：风味饮料、茶味饮料、果味饮料。

## 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（浓缩苹果汁、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。

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

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

2.1.5 茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉）应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.22 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.23  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.27 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.32 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.33 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.34 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.35 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.36 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.37 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	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一洁净烧杯中, 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	具有相应产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的滋、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
柠檬黄 <sup>a</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> （以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> （以胭脂红计），g/kg（仅限果味饮料）	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> （以苋菜红计），g/kg（仅限果味饮料）	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> （以亮蓝计），g/kg（仅限果味饮料）	≤ 0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
诱惑红 <sup>a</sup> （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三聚磷酸钠 <sup>a</sup> 〔以磷酸根(PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )计〕，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg（仅限添加浓缩苹果汁的产品）	≤ 20.0	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

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

生产加工过程卫生要求应符合 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：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（经石英砂过滤、活性炭过滤、精滤、二级反渗透）为原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、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）、食用葡萄糖、果葡糖浆、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种）中的一种或几种，辅以白砂糖、食用盐、蜂蜜、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、DL-苹果酸、三氯蔗糖、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝（仅用于果味饮料）、焦糖色（仅用于果味饮料）、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、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、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）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装工艺加工制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）仅作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

通许县浩源纯净水厂