410798S-2023

漯河市贺养食品有限公司企业标准

Q/LHS 0001S-2023

风味饮料

2023-04-12 发布　　2023-04-12 实施

漯河市贺养食品有限公司 发布

前　言

本标准由漯河市贺养食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王春阳。

HNQB

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、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩百香果汁、浓缩榴莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩甘蔗汁、浓缩木瓜汁、浓缩红薯汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩西瓜汁、浓缩乌梅汁、浓缩青梅汁、浓缩杨梅汁中的一种或多种）、库拉索芦荟凝胶、椰纤果、燕窝、核桃酱、花生酱、杏仁酱、果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、茶粉（红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或多种）、乳粉、水解胶原蛋白、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、碳酸氢钠中的一种或几种，辅以麦芽糊精、聚葡萄糖、果胶、维生素 C、维生素 B_6(盐酸吡哆醇)、维生素 B_{12}(盐酸氰钴胺)、牛磺酸、烟酸、肌醇、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、蜂蜜、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、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、焦糖色（仅用于果味饮料）、β-胡萝卜素中的一种或多种】、食用香精【柠檬香精、苹果香精、梨香精、草莓香精、蜜桃香精、青柠香精、薄荷香精、玫瑰香精、竹叶香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精、哈密瓜香精、樱桃香精、菊花香精、荔枝香精、青梅香精、芒果香精、绿豆香精、金银花香精、蒲公英香精、菠萝香精、石榴香精、猕猴桃香精、香草香精、百香果香精、葡萄香精、蜜橘香精、红牛香精、杂果香精、乳味香精、酸奶香精、咖啡香精、黑加仑香精、甜橙香精、芦荟香精、甘蔗香精、木瓜香精、香蕉香精、榴莲香精、枇杷香精、胡萝卜香精、番茄香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、红茶香精、绿茶香精、茉莉香精、乌龙茶香精、白茶香精、黑茶香精、红豆香精、小麦香精、麦仁香精、荞麦香精、薏米香精、酵母香精、核桃香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香精、人参香精、蜂蜜香精、乌梅香精、可乐香精中的一种或多种】中的几种，经调配、均质（或不均质）、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、封口加工而成的杀菌型风味饮料（其中果味饮料的果汁含量≥2.5%）。

产品根据所用原料不同可分为：果味饮料、苏打风味饮料、葡萄糖风味饮料、乳味饮料、膳食纤维风味饮料、维生素强化风味饮料、茶味饮料、其他风味饮料。

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 浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩百香果汁、浓缩榴莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩甘蔗汁、浓缩木瓜汁、浓缩红薯汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩西瓜汁、浓缩乌梅汁、浓缩青梅汁、浓缩杨梅汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号（卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告）的规定。

2.1.4 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.5 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.6 核桃酱、花生酱、杏仁酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.8 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.11 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.12 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.13 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.16 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

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

2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

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

2.1.21 聚葡萄糖应符合 GB/T 25541 的规定。

2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.23 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.24 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。

2.1.25 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.26 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。

2.1.27 维生素 B_6 应符合 GB 14753 的规定。

2.1.28 维生素 B_{12} 应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）二部的规定。

2.1.29 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.30 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.31 肌醇应符合卫生部公告 2011 年第 19 号中《食品添加剂指定标准 食品添加剂 肌醇》和 GB 1903.42 的规定。

2.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.34 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.35 乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】应符合 GB 7101 的规定。

2.1.36 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.37 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.38 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.42 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.44 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.45 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.46 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.47 环已基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.48 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.49 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.51 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.52 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.53 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.54 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.55 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），% （适用于添加食用葡萄糖的产品）	≥	2.0	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾[a]，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠[a]（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[a]，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖[a]，g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄[a]，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄[a]，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝[a]，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
苋菜红[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红[a]，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
β-胡萝卜素[a]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
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	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠[a],g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
六偏磷酸钠[a]（以 PO^{3-}_4 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
牛磺酸[b]，g/kg		0.4～0.6	GB 5009.169
烟酸[b]，mg/kg		3～18	GB 5009.89
肌醇[b]，mg/kg		60～120	GB 5009.270

维生素 B_6[b]，mg/kg		0.4～1.6	GB 5009.154
维生素 B_{12}[b]， μg/kg		0.6～1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14 或 GB 5009.285
膳食纤维[c]，g/100mL	≥	1.5	GB 5009.88
展青霉素，μg/kg（适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料）	≤	20	GB 5009.185
氰化物[d]（以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36

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，其中苋菜红、胭脂红仅适用于果味饮料；

b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品检验；

c 仅适用于膳食纤维风味饮料检验；

d 仅适用于添加杏仁酱的产品检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、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

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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

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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的

规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

HNQB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩百香果汁、浓缩榴莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩甘蔗汁、浓缩木瓜汁、浓缩红薯汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩西瓜汁、浓缩乌梅汁、浓缩青梅汁、浓缩杨梅汁中的一种或多种）、库拉索芦荟凝胶、椰纤果、燕窝、核桃酱、花生酱、杏仁酱、果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、茶粉（红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或多种）、乳粉、水解胶原蛋白、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、碳酸氢钠中的一种或几种，辅以麦芽糊精、聚葡萄糖、果胶、维生素 C、维生素 B_6(盐酸吡哆醇)、维生素 B_{12}(盐酸氰钴胺)、牛磺酸、烟酸、肌醇、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、蜂蜜、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、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、焦糖色（仅用于果味饮料）、β-胡萝卜素中的一种或多种】、食用香精【柠檬香精、苹果香精、梨香精、草莓香精、蜜桃香精、青柠香精、薄荷香精、玫瑰香精、竹叶香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精、哈密瓜香精、樱桃香精、菊花香精、荔枝香精、青梅香精、芒果香精、绿豆香精、金银花香精、蒲公英香精、菠萝香精、石榴香精、猕猴桃香精、香草香精、百香果香精、葡萄香精、蜜橘香精、红牛香精、杂果香精、乳味香精、酸奶香精、咖啡香精、黑加仑香精、甜橙香精、芦荟香精、甘蔗香精、木瓜香精、香蕉香精、榴莲香精、枇杷香精、胡萝卜香精、番茄香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、红茶香精、绿茶香精、茉莉香精、乌龙茶香精、白茶香精、黑茶香精、红豆香精、小麦香精、麦仁香精、荞麦香精、薏米香精、酵母香精、核桃香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香精、人参香精、蜂蜜香精、乌梅香精、可乐香精中的一种或多种】中的几种，经调配、均质（或不均质）、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、封口加工而成的杀菌型风味饮料（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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素 C 在产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市贺养食品有限公司