



410736S-2023



驻马店亿达饮品有限公司企业标准

Q/ZYD 0001S-2023

风味饮料

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

驻马店亿达饮品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店亿达饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王小娟。

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（经粗滤、精滤、二级反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩青瓜汁、浓缩留香瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩枇杷汁、浓缩西瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩橘子汁中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、水果粒（芒果粒、橘子粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）中的一种或多种，添加库拉索芦荟凝胶粒、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、奇亚籽、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】、金银花提取液（金银花水煮提取）、玫瑰（重瓣红玫瑰）提取物、黄原胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、牛磺酸、烟酸、肌醇、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、六偏磷酸钠、磷酸、二氧化碳、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、着色剂[日落黄、柠檬黄、苋菜红（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）中的一种或几种]、食品用香精（乳化甜橙香精、柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、雪碧香精、乳浊香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、青瓜味香精、留香瓜味香精、酸梅汤香精、椰子香精、枇杷香精、青梅绿茶香精、冰红茶味香精、糯米味香精、卡曼橘香精、绿豆香精、樱花香精、红牛香精、杂果香精、淡竹叶味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口、包装而成的风味饮料（杀菌型）（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

产品根据所用原料的不同分为：果味饮料、复合果味饮料、葡萄糖风味饮料、苏打风味饮料、茶味风味饮料、糯米味风味饮料、淡竹叶味风味饮料、果奶味风味饮料、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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 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 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 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。其中库拉索芦荟凝胶粒还应符合 QB/T 2489 和原卫生部关于嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.15 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 奇亚籽应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.26 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.30 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

- 2.1.31 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.32 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.33 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.34 维生素 B₁₂应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.35 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.40 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.43 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.44 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.47 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.48 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.49 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.50 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.51 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.52 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53 维生素 C（抗坏血酸） 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.54 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.55 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.56 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.57 玫瑰（重瓣红玫瑰）提取物应符合 GB 29602 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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

色 泽	具有本品应有的色泽	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
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	5~8	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	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
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
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
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
锌 ^c （以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
维生素 B ₆ ^c ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^c ，μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5009.285
肌醇 ^c ，mg/kg	60~120	GB 5009.270
牛磺酸 ^c ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^c ，mg/kg	3~18	GB 5009.89

维生素 E ^c , mg/kg		10~40	GB 5009.82
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
溴酸盐 ^b , mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于添加相应食品添加剂的产品检验。 b 溴酸盐指标适用于臭氧杀菌的产品检验。 c 适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验。 d 展青霉素指标适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果粒、山楂粒的产品。 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	采集方案 ^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
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
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 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、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。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、二级反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩青瓜汁、浓缩留香瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩枇杷汁、浓缩西瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩橘子汁中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、水果粒（芒果粒、橘子粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）中的一种或多种，添加库拉索芦荟凝胶粒、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、奇亚籽、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】、金银花提取液（金银花水煮提取）、玫瑰（重瓣红玫瑰）提取物、黄原胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、牛磺酸、烟酸、肌醇、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、六偏磷酸钠、磷酸、二氧化碳、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、着色剂[日落黄、柠檬黄、苋菜红（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）中的一种或几种]、食品用香精（乳化甜橙香精、柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、雪碧香精、乳浊香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、青瓜味香精、留香瓜味香精、酸梅汤香精、椰子香精、枇杷香精、青梅绿茶香精、冰红茶味香精、糯米味香精、卡曼橘香精、绿豆香精、樱花香精、红牛香精、杂果香精、淡竹叶味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口、包装而成的风味饮料（杀菌型）（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》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。