



411661S-2023



济源市千禧源饮品有限公司企业标准

Q/JQY 0007S-2023

风味饮料

2023-06-11 发布

2023-06-11 实施

济源市千禧源饮品有限公司 发布

前 言

本标准由济源市千禧源饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白延军。

本标准自发布实施日起替代 Q/JQY 0007S-2017（备案号：411529S-2017）。

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）为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁中的一种或几种）、茶粉（速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉中的一种或几种）、食用葡萄糖、碳酸氢钠中的一种或几种，添加果葡糖浆、蜂蜜、白砂糖、聚葡萄糖、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、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、磷酸、六偏磷酸钠、氯化钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、β-胡萝卜素、苋菜红（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、焦糖色（仅适用于果味饮料）】、乙基麦芽酚、食用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、荔枝香精、樱花香精、玫瑰香精、山楂香精、葡萄香精、枣香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、乳香精、乳酸香精、酸牛奶香精、发酵奶香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装而成的风味饮料。

产品根据原料的不同可分为：果味饮料、茶味饮料、苏打果味饮料、葡萄糖果味饮料、风味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 茶粉应符合 NY/T 2672 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.12 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 维生素 C 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 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.20 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.24 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.27 单，双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.28 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.31 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.33 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.34 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.35 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.36 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.37 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.42 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，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
*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
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	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.025	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
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^a （以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
锌 ^b ，mg/kg	3~20	GB 5009.14
钙 ^b （以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
展青霉素，μg/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
锡 ^c （以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16

锌、铁、铜总和 ^c , mg/L	≤	20	GB 5009. 13、GB 5009. 14、 GB 5009. 90
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、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐仅适用于果味饮料； ^b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品； c 该指标仅适用金属罐装产品； 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 非经商业无菌生产的产品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
a采样方案应符合GB 4789. 1和 GB/T 4789. 21的规定。					

2.4.2 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。

2.5 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；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）。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）为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁中的一种或几种）、茶粉（速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉中的一种或几种）、食用葡萄糖、碳酸氢钠中的一种或几种，添加果葡糖浆、蜂蜜、白砂糖、聚葡萄糖、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、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、磷酸、六偏磷酸钠、氯化钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素、苋菜红（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、焦糖色（仅适用于果味饮料）】、乙基麦芽酚、食用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、荔枝香精、樱花香精、玫瑰香精、山楂香精、葡萄香精、枣香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、乳香精、乳酸香精、酸牛奶香精、发酵奶香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装而成的风味饮料。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》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。

维生素 C 在本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。

济源市千禧源饮品有限公司