



412281S-2023



许昌中万生物科技有限公司企业标准

Q/XZS 0002S-2023

风味饮料

2023-07-27 发布

2023-07-27 实施

许昌中万生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由许昌中万生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王振晓。

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（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩黄桃汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩红枣汁、浓缩桔子汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩青梅汁、浓缩椰子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩枸杞汁、浓缩枇杷汁、浓缩沙棘汁、浓缩火龙果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩山竹汁、浓缩西柚汁、浓缩西瓜汁、浓缩酸梅汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩杨梅汁、浓缩金桔汁、浓缩树莓汁中的一种或几种）、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、乳粉、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖中的几种，辅以食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、dl-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、乳酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -环状糊精、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、氯化钾、磷酸、冰乙酸、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、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）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、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、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】、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、西柚味香精、西瓜味香精、酸梅味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、薄荷味香精、杂果味香精、香草味香精、芝士味香精、可可味香精、牛奶味香精、黄瓜味香精、樱花味香精、桂花味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、蜂蜜味香精、杨梅味香精、金桔味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（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、营养强化风味饮料、果味饮料、苏打风味饮料、苏打果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.17 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.18 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.19 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.20 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.21 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.22 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.26 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.33 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.34 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.38 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.39 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.40 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.41 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.42 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.43 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.44 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.47 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.48 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.49 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。
- 2.1.50 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.52 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.53 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.56 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.57 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.58 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.59 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.60 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.61 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.62 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.63 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.64 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.65 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.66 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

- 2.1.67 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.68 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.69 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.70 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.71 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.72 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.73 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、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	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，%	≥ 0.1	GB/T 10786
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
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
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
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
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^a （以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a （以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260

苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
dL-酒石酸（以酒石酸计） ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
磷酸根 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：a、仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测； b、展青霉素仅适用于使用浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品检测； 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 ^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
*霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				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； *、该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 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩黄桃汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩红枣汁、浓缩桔子汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩青梅汁、浓缩椰子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩枸杞汁、浓缩枇杷汁、浓缩沙棘汁、浓缩火龙果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩山竹汁、浓缩西柚汁、浓缩西瓜汁、浓缩酸梅汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩杨梅汁、浓缩金桔汁、浓缩树莓汁中的一种或几种）、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、乳粉、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖中的几种，辅以食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、d1-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、乳酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -环状糊精、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、氯化钾、磷酸、冰乙酸、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、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）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、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、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】、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、西柚味香精、西瓜味香精、酸梅味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、薄荷味香精、杂果味香精、香草味香精、芝士味香精、可可味香精、牛奶味香精、黄瓜味香精、樱花味香精、桂花味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、蜂蜜味香精、杨梅味香精、金桔味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（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》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

许昌中万生物科技有限公司