



411988S-2023



沁阳市佳乐食品有限公司企业标准

Q/QJS 0004S-2023

# 风味饮料

2023-07-06 发布

2023-07-06 实施

沁阳市佳乐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由沁阳市佳乐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范红艳。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/QJS 0004S-2022（备案号：411926S-2022）。

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、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浆）【山楂、乌梅、柠檬、桃、梨、苹果、芒果、红枣、葡萄、西柚、柚子、桔、草莓、哈密瓜、菠萝、荔枝、蓝莓、枸杞、木瓜、百香果、橙、黑加仑、柑橘、蜜桔、火龙果、牛油果、李子、龙眼、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、枇杷、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、甜瓜、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、杨梅、青梅、椰子中的一种或几种】、植物或其提取物【罗汉果、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、蒲公英、代代花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、麦芽、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、栀子、胖大海、桑叶、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、黄精、葛根、槐米、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、覆盆子、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、玉米须、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、大麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种，植物经粉碎或不粉碎，水煮提取、过滤】、椰浆粉、菊粉、速溶咖啡粉、咖啡液、茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚木糖、结晶果糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、木糖醇、蜂蜜、食用盐、奶粉、核桃浆、花生酱、芝麻酱、杏仁酱、大豆浆、燕麦浆、绿豆（经水煮、过滤）、红豆（经水煮、过滤）、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、食用香精）、炼奶（炼乳）、氯化钾、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰醋酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、碳酸氢钠（小苏打）、食品用香精【水果味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、咖啡味香精、食用菌味香精、坚果味香精、乳味香精、茶味香精中的一种或几种】、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、山梨糖醇、聚葡萄糖、赤藓糖醇、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、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（甜蜜素）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、高温杀菌、灌装、封口（或者灌装、封口、高温杀菌）、包装而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据所用原辅料不同，产品可分为：果味饮料、茶味饮料、乳味饮料、风味饮料、苏打风味饮料。

## 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（浆）应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.3罗汉果、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、蒲公英、代代花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、麦芽、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、栀子、胖大海、香薷、桑叶、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、黄精、葛根、槐米、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.4重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫健委公告2010年第3号的规定。
- 2.1.5丹凤牡丹花应符合原卫计委公告2013年第10号的规定。
- 2.1.6玫瑰茄应符合原卫生部公告2004年第17号的规定。
- 2.1.7桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.8人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部公告2012年第17号的规定。
- 2.1.9玛咖粉应符合原卫生部公告2011年第13号的规定。
- 2.1.10玉米须应符合卫监督函（2012）306号的规定。
- 2.1.11乌药叶应符合原卫生部公告2012年第19号的规定。
- 2.1.12辣木叶应符合原卫生部公告2012年第19号的规定。
- 2.1.13沙棘叶应符合原卫计委公告2013年第3号的规定。
- 2.1.14大麦苗应符合原卫生部公告2012年第8号的规定。
- 2.1.15枇杷叶应符合原卫生部公告2014年第20号的规定。
- 2.1.16关山樱花应符合国家卫健委公告2022年第1号的规定。
- 2.1.17植物提取物应符合GB 7101的规定。
- 2.1.18椰浆粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.19菊粉应符合原卫生部公告2009年第5号的规定。
- 2.1.20速溶咖啡粉应符合DBS53/021的规定。
- 2.1.21咖啡液应符合GB/T 30767的规定。
- 2.1.22茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.23茶浓缩液应符合QB/T 4068的规定。
- 2.1.24白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.25食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚木糖、结晶果糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.26木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.27蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.28食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.29奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.30核桃浆、花生酱、芝麻酱、杏仁酱应符合GB 19300的规定。
- 2.1.31大豆浆、燕麦浆应符合GB 7101的规定。

- 2.1.32 绿豆、红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.34 炼奶（炼乳）应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.35 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.36 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.40 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.46 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.47 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.48 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.49 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.50 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.51 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.52 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.53 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.56 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.57 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.58 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.60 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.61 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.62 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.63 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.64 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

- 2.1.65 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.66  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.67 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.68 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.69 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.70 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.71 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.72 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.73 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.74 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.75 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.76 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.77 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.78 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.79 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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
pH 值	2.5~7.0（仅适用于除苏打风味饮料以外的其他产品）	GB/T 5750.4
	7.0~8.5（仅适用于苏打风味饮料）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg		≤	0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
<sup>a</sup> 着色剂	柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
	亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025 (仅限果味饮料)	GB 5009.35
	胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05 (仅限果味饮料)	GB 5009.35
	苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05 (仅限果味饮料)	GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
	叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
<sup>a</sup> 甜味剂	三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 22255
	甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
<sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg		≤	20	GB 5009.185
<sup>c</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
<sup>d</sup> 锡 (以 Sn 计), mg/kg		≤	150	GB 5009.16
<sup>e</sup> 氰化物 (以 HCN 计), mg/L		≤	0.05	GB 5009.36
<sup>f</sup> 脲酶试验			阴性	GB/T 5009.183
<p>注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;</p> <p>b 仅适用于添加浓缩苹果汁 (浆)、浓缩山楂汁 (浆) 的产品;</p> <p>c 仅适用于添加磷酸盐 (六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸) 的产品;</p> <p>d 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。</p> <p>e 仅适用于添加杏仁酱的产品;</p> <p>f 仅适用于添加大豆浆的产品。</p> <p>注 2: *本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>				

## 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 <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

注: a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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, 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:

(1) 经商业无菌生产的产品: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌;

(2) 非经商业无菌生产的产品: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数; 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、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浆）【山楂、乌梅、柠檬、桃、梨、苹果、芒果、红枣、葡萄、西柚、柚子、桔、草莓、哈密瓜、菠萝、荔枝、蓝莓、枸杞、木瓜、百香果、橙、黑加仑、柑橘、蜜桔、火龙果、牛油果、李子、龙眼、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、枇杷、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、甜瓜、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、杨梅、青梅、椰子中的一种或几种】、植物或其提取物【罗汉果、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、蒲公英、代代花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、麦芽、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、栀子、胖大海、桑叶、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、黄精、葛根、槐米、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、覆盆子、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、玉米须、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、大麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种，植物经粉碎或不粉碎，水煮提取、过滤】、椰浆粉、菊粉、速溶咖啡粉、咖啡液、茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚木糖、结晶果糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、木糖醇、蜂蜜、食用盐、奶粉、核桃浆、花生酱、芝麻酱、杏仁酱、大豆浆、燕麦浆、绿豆（经水煮、过滤）、红豆（经水煮、过滤）、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、食用香精）、炼奶（炼乳）、氯化钾、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰醋酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、碳酸氢钠（小苏打）、食品用香精【水果味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、咖啡味香精、食用菌味香精、坚果味香精、乳味香精、茶味香精中的一种或几种】、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、山梨糖醇、聚葡萄糖、赤藓糖醇、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、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（甜蜜素）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、高温杀菌、灌装、封口（或者灌装、封口、高温杀菌）、包装而成的风味饮料，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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠为抗氧化剂。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

沁阳市佳乐食品有限公司