



412053S-2023



河南爱杞枣食品有限公司企业标准

Q/HAS 0001S-2023

风味饮料

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

河南爱杞枣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南爱杞枣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：江彦丽。

本标准自实施日起替代 Q/HAS 0001S-2018（备案号：412432S-2018）。

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）【苹果、山楂、乌梅、柠檬、桃、梨、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、李子、龙眼、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、西瓜、椰子中的一种或几种】、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖、木糖醇、蜂蜜、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、L-阿拉伯糖、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）、植物水煮提取物【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、淡竹叶、黄精、薄荷、重瓣红玫瑰、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）、沙棘叶、关山樱花、绿豆、红豆、薏米中的一种或几种，植物经粉碎或不粉碎，水煮提取、过滤】、食用盐、海盐中的一种或几种，添加氯化钾、碳酸氢钠、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、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精【水果味香精、雪碧味香精、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、植物香精、茶味香精、清凉味香精、蜂蜜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、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、包装加工而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据原辅料不同，产品可分为：果味饮料、茶味饮料、苏打风味饮料、葡萄糖风味饮料、蜂蜜风味饮料、植物风味饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。

- 2.1.8 小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.9 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.10 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.11 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.12 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.13 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.14 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、淡竹叶、黄精、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.15 重瓣红玫瑰应符合原卫健委公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.16 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.17 玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 沙棘叶应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.21 关山樱花应符合国家卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.22 绿豆、红豆、薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.29 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.30 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.35 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.38 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.39 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.40D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.43 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.45 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.46 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.47 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.48 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.49 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.50 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.51 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.52 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.53 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.54 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.55 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.56 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.59 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.60 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	从样品中随机取出适量,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	具有产品应有的气味和滋味,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和上浮	

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	≤	0.3	GB 5009.12	
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28	
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28	
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03	SN/T 3855 或GB 5009.278	
^a 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
^a 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
	环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^b 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185	
^c 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256	
^d 锡（以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16	
注：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；				
b 仅适用于添加浓缩苹果汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）的产品；				
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；				
d 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。				

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
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
注 2: *霉菌和酵母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 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

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）【苹果、山楂、乌梅、柠檬、桃、梨、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、李子、龙眼、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、西瓜、椰子中的一种或几种】、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖、木糖醇、蜂蜜、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、L-阿拉伯糖、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）、植物水煮提取物【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、淡竹叶、黄精、薄荷、重瓣红玫瑰、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）、沙棘叶、关山樱花、绿豆、红豆、薏米中的一种或几种，植物经粉碎或不粉碎，水煮提取、过滤】、食用盐、海盐中的一种或几种，添加氯化钾、碳酸氢钠、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、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精【水果味香精、雪碧味香精、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、植物香精、茶味香精、清凉味香精、蜂蜜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、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、包装加工而成的风味饮料，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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南爱杞枣食品有限公司