



412012S-2023



郑州市康泰食品厂企业标准

Q/ZKS 0001S-2023

# 风味饮料

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

郑州市康泰食品厂 发布

## 前 言

本标准由郑州市康泰食品厂提出并起草。

本标准起草人：郑书芳、苏瑞丹。

本标准自发布之日起替代 Q/ZKS 0001S-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（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，加入白砂糖、食用葡萄糖中的一种或两种，添加食用盐、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、二氧化碳、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、牛磺酸、维生素 C、葡萄糖酸锌、硫酸镁、L-乳酸钙、食用香精（红茶味香精、荔枝味香精、水蜜桃味香精、柠檬味香精、酸梅汤味香精、甜橙味香精、苹果味香精、葡萄味香精、蓝莓味香精、青梅味香精、菠萝味香精、薄荷味香精、香蕉味香精、芒果味香精、玫瑰味香精、西柚味香精、淡竹叶味香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装工艺加工制成的风味饮料。

根据添加原料不同分为以下几种：红茶味饮料、荔枝味饮料、水蜜桃味饮料、柠檬味饮料、酸梅汤味饮料、甜橙味饮料、苹果味饮料、葡萄味饮料、蓝莓味饮料、青梅味饮料、菠萝味饮料、薄荷味饮料、香蕉味饮料、芒果味饮料、玫瑰味饮料、西柚味饮料、淡竹叶味饮料、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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.10 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.18 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.19 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.20 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.22 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.23 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.24 食用香精应符合 GB 30616 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                                                              |
|------|------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 色泽   | 具有本品应有的色泽        | 取100ml左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 性状   | 液体               |                                                                   |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味、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          |
|----------------------------------------|----------|---------------|
| pH值                                    | 3.5~6.5  | GB 5009.237   |
| 可溶性固形物，%                               | ≥ 0.1    | GB/T 12143    |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg                        | ≤ 0.05   | GB 5009.12    |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg              | ≤ 0.3    | GB/T 5009.140 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg          | ≤ 0.6    | GB 5009.263   |
| 环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤ 0.65   | GB 5009.97    |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg                | ≤ 0.25   | GB 22255      |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg         | ≤ 0.5    | GB 5009.28    |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg         | ≤ 1.0    | GB 5009.28    |
| 维生素B <sub>6</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg  | 0.4~1.6  | GB 5009.154   |
| 牛磺酸 <sup>b</sup> ，g/kg                 | 0.4~0.6  | GB 5009.169   |
| 镁 <sup>b</sup> ，mg/kg                  | 30~60    | GB 5009.241   |
| 钙 <sup>b</sup> ，mg/kg                  | 160~1350 | GB 5009.92    |

|                                                                                                              |      |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|
| 锌 <sup>b</sup> , mg/kg                                                                                       | 3~20 | GB 5009.14 |
| 注：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；<br>b 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测；<br>同一功能的食品添加剂（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 <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  |
| 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；<br>*该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定 |                       |   |                 |                 |            |

2.4净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.6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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、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（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，加入白砂糖、食用葡萄糖中的一种或两种，添加食用盐、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、二氧化碳、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、牛磺酸、维生素 C、葡萄糖酸锌、硫酸镁、L-乳酸钙、食用香精（红茶味香精、荔枝味香精、水蜜桃味香精、柠檬味香精、酸梅汤味香精、甜橙味香精、苹果味香精、葡萄味香精、蓝莓味香精、青梅味香精、菠萝味香精、薄荷味香精、香蕉味香精、芒果味香精、玫瑰味香精、西柚味香精、淡竹叶味香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装工艺加工制成的风味饮料。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》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州市康泰食品厂