



412086S-2023



禹州市新龙泉饮品有限公司企业标准

Q/YXY 0001S-2023

风味饮料

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

禹州市新龙泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市新龙泉饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：祁二刚。

本标准自发布之日起替代 Q/YXY 0001S-2019。

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，添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精（竹叶味香精、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、苏打味香精中的一种或几种）中的几种，添加食用盐、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、氯化钾、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、牛磺酸、维生素 C、葡萄糖酸锌、硫酸镁、L-乳酸钙、赤藓糖醇、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料，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：风味水饮料、营养强化风味水饮料、苏打水饮料。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 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。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.14 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.15 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.16 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.18 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。

- 2.1.19 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.20 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
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
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
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
维生素B ₆ ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
镁 ^b ，mg/kg	30~60	GB 5009.241
钙 ^b ，mg/kg	160~1350	GB 5009.92
锌 ^b ，mg/kg	3~20	GB 5009.14

磷酸盐 ^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检验； b 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测； 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 ^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	≤	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					

2.4 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、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，添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精（竹叶味香精、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、苏打味香精中的一种或几种）中的几种，添加食用盐、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、氯化钾、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、牛磺酸、维生素 C、葡萄糖酸锌、硫酸镁、L-乳酸钙、赤藓糖醇、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料，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。

禹州市新龙泉饮品有限公司