



412550 S-2023



孟州市乐康食品厂企业标准

Q/MLS 0001S-2023

风味饮料

2023-08-12 发布

2023-08-12 实施

孟州市乐康食品厂 发布

前 言

本标准由孟州市乐康食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：行艳艳。

HN
QB

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、杀菌）为原料，添加浓缩果蔬汁/浆（浓缩苹果汁/浆、浓缩桃汁/浆、浓缩玫瑰瓜汁/浆、浓缩西瓜汁/浆、浓缩橙汁/浆、浓缩芒果汁/浆、浓缩草莓汁/浆、浓缩梨汁/浆、浓缩蓝莓汁/浆、浓缩山楂汁/浆、浓缩柠檬汁/浆、浓缩哈密瓜汁/浆、浓缩葡萄汁/浆、浓缩石榴汁/浆、浓缩荔枝汁/浆、浓缩西番莲汁/浆、浓缩香蕉汁/浆、浓缩猕猴桃汁/浆、浓缩红枣汁/浆、浓缩桔子汁/浆、浓缩菠萝汁/浆、浓缩樱桃汁/浆、浓缩青梅汁/浆、浓缩椰子汁/浆、浓缩黑加仑汁/浆、浓缩枸杞汁/浆、浓缩枇杷汁/浆、浓缩沙棘汁/浆、浓缩火龙果汁/浆、浓缩蔓越莓汁/浆、浓缩桑葚汁/浆、浓缩柚子汁/浆、浓缩百香果汁/浆、浓缩山竹汁/浆、浓缩西柚汁/浆、浓缩酸梅汁/浆、浓缩白兰瓜汁/浆、浓缩青柠汁/浆、浓缩青提汁/浆、浓缩西梅汁/浆、浓缩芭乐汁/浆、浓缩杨桃汁/浆、浓缩红毛丹汁/浆、浓缩榴莲汁/浆、浓缩牛油果汁/浆、浓缩杏汁/浆中的一种或几种）、浓浆核桃浆、浓浆杏仁浆、浓浆酸角浆、库拉索芦荟胶凝胶、奇亚籽、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、白茶粉、青柑普洱茶粉、柠檬茶粉、茉莉花茶粉、金银花茶粉中的一种）、果粒（苹果粒、桃粒、玫瑰瓜粒、西瓜粒、橙粒、芒果粒、草莓粒、梨粒、蓝莓粒、山楂粒、柠檬粒、哈密瓜粒、葡萄粒、石榴粒、荔枝粒、西番莲粒、香蕉粒、猕猴桃粒、红枣粒、桔子粒、菠萝粒、樱桃粒、椰子粒、枸杞粒、枇杷粒、火龙果粒、柚子粒、百香果粒、西柚粒、红毛丹粒、榴莲粒、牛油果粒、杏粒中的一种或几种）、咖啡粉、蜂蜜、乳粉、碳酸氢钠中的一种或几种，添加食用盐、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、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、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、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、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 B6（盐酸吡哆醇）、维生素 B12（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、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）、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]、食品用香精中的一种或几种，经调配、高温瞬时灭菌、灌装、包装加工而制成的风味饮料。

按照原辅料添加不同可分为：茶味饮料、乳味饮料、风味饮料、营养素强化风味饮料、果味饮料、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 浓缩果蔬汁/浆、浓浆核桃浆、浓浆杏仁浆、浓浆酸角浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 库拉索芦荟胶凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.4 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.9 果粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.12 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.20 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.25 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.31 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.32 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.33 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.34 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.35 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.38 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.42 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43 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。
- 2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.47 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.48 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.49 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.50 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.51 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.52 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.53 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.55 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.56 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.57 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.58 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.59 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.60 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.61 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.62 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.63 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.64 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.65 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.66 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.67 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.68 食品用香精应符合 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
性状	液体	从样品中取出一瓶，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，然后用温开水漱口，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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^a ，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
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，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	SN/T 3855和GB 5009.278
牛磺酸 ^b , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 ^b , mg/kg		60~120	GB 5009.270
烟酸 ^b , mg/kg		3~18	GB 5009.89
维生素B ₆ ^b , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^b , μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285或 GB/T 5009.217
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
镁 ^b , mg/kg		30~60	GB 5009.241
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^a (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.31
脲酶试验 ^d		阴性	GB/T 5009.183
氰化物 ^e (以HCN计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a、仅适用于添加该食品添加剂产品的检测;</p> <p>b、仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测;</p> <p>c、仅适用于使用浓缩苹果汁/浆、苹果粒、浓缩山楂汁/浆、山楂粒的产品检测;</p> <p>d、仅适用于添加大豆植物蛋白的产品检测;</p> <p>e、仅适用于使用浓浆杏仁浆的产品检测;</p> <p>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。</p>			

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 样品的采样及处理按 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 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

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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透、杀菌）为原料，添加浓缩果蔬汁/浆（浓缩苹果汁/浆、浓缩桃汁/浆、浓缩玫瑰瓜汁/浆、浓缩西瓜汁/浆、浓缩橙汁/浆、浓缩芒果汁/浆、浓缩草莓汁/浆、浓缩梨汁/浆、浓缩蓝莓汁/浆、浓缩山楂汁/浆、浓缩柠檬汁/浆、浓缩哈密瓜汁/浆、浓缩葡萄汁/浆、浓缩石榴汁/浆、浓缩荔枝汁/浆、浓缩西番莲汁/浆、浓缩香蕉汁/浆、浓缩猕猴桃汁/浆、浓缩红枣汁/浆、浓缩桔子汁/浆、浓缩菠萝汁/浆、浓缩樱桃汁/浆、浓缩青梅汁/浆、浓缩椰子汁/浆、浓缩黑加仑汁/浆、浓缩枸杞汁/浆、浓缩枇杷汁/浆、浓缩沙棘汁/浆、浓缩火龙果汁/浆、浓缩蔓越莓汁/浆、浓缩桑葚汁/浆、浓缩柚子汁/浆、浓缩百香果汁/浆、浓缩山竹汁/浆、浓缩西柚汁/浆、浓缩酸梅汁/浆、浓缩白兰瓜汁/浆、浓缩青柠汁/浆、浓缩青提汁/浆、浓缩西梅汁/浆、浓缩芭乐汁/浆、浓缩杨桃汁/浆、浓缩红毛丹汁/浆、浓缩榴莲汁/浆、浓缩牛油果汁/浆、浓缩杏仁汁/浆中的一种或几种）、浓浆核桃浆、浓浆杏仁浆、浓浆酸角浆、库拉索芦荟胶凝胶、奇亚籽、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、白茶粉、青柑普洱茶粉、柠檬茶粉、茉莉花茶粉、金银花茶粉中的一种）、果粒（苹果粒、桃粒、玫瑰瓜粒、西瓜粒、橙粒、芒果粒、草莓粒、梨粒、蓝莓粒、山楂粒、柠檬粒、哈密瓜粒、葡萄粒、石榴粒、荔枝粒、西番莲粒、香蕉粒、猕猴桃粒、红枣粒、桔子粒、菠萝粒、樱桃粒、椰子粒、枸杞粒、枇杷粒、火龙果粒、柚子粒、百香果粒、西柚粒、红毛丹粒、榴莲粒、牛油果粒、杏仁粒中的一种或几种）、咖啡粉、蜂蜜、乳粉、碳酸氢钠中的一种或几种，添加食用盐、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、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、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、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、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 B6（盐酸吡哆醇）、维生素 B12（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、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）、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]、食品用香精中的一种或几种，经调配、高温瞬时灭菌、灌装、包装加工而制成的风味饮料。

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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

孟州市乐康食品厂