



412434S-2023

开封市双赢生物科技有限公司企业标准

Q/KSY 0012S-2023

风味饮料

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

开封市双赢生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由开封市双赢生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘富强、马曙斌。

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。

本标准适用于以水(深井水经多介质过滤、炭滤、精密过滤和反渗透处理)为主要原料,添加浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩枣汁、浓缩酸梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁中的一种或几种)、可可粉、绿茶(水煮、提取)、乳粉、花生酱、核桃酱、大豆(加水磨浆)或大豆蛋白粉、杏仁粉、麦芽(粉碎)、香菇粉、椰纤果(椰果)中的一种或几种,添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)中的一种或几种】、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色(仅限果味饮料)、食用色素【日落黄、柠檬黄、苋菜红(仅限果味饮料)、胭脂红(仅限果味饮料)中的一种或几种】、食用香精(苹果香精、橙味香精、桃味香精、草莓香精、菠萝香精、芒果香精、山楂香精、葡萄香精、荔枝香精、蓝莓香精、大枣香精、可乐香精、酸梅香精、茶香精、柠檬香精、酸奶香精、咖啡香精、木瓜香精、花生香精、核桃香精、麦芽香精、杏仁香精、牛奶香精、香菇香精中的一种或几种),经调配、超高温瞬时灭菌、灌装、包装而成的风味饮料。

产品按照原料不同分为三大类分别为:**果味饮料**(苹果味饮料、橙味饮料、桃味饮料、草莓味饮料、菠萝味饮料、芒果味饮料、山楂味饮料、葡萄味饮料、荔枝味饮料、蓝莓味饮料、枣味饮料、酸梅汤味饮料、柠檬味饮料)(果汁含量不低于2.5%);**乳味饮料**(酸牛奶味饮料、苹果奶味饮料、草莓奶味饮料、芒果奶味饮料、橙奶味饮料、咖啡奶味饮料、枣奶味饮料、木瓜奶味饮料、奶茶味饮料、花生牛奶味饮料、核桃牛奶味饮料);**其它风味饮料**(花生味饮料、核桃味饮料、核桃花生味饮料、豆奶味饮料、麦香味饮料、杏仁味饮料、花生枣味饮料、花生咖啡味饮料、花生香菇味饮料、核桃香菇味饮料、可乐味饮料、茶味饮料)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩枣汁、浓缩酸梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁)应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.2 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) 应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 食用香精（苹果香精、橙味香精、桃味香精、草莓香精、菠萝香精、芒果香精、山楂香精、葡萄香精、荔枝香精、蓝莓香精、大枣香精、可乐香精、酸梅香精、茶香精、柠檬香精、酸奶香精、咖啡香精、木瓜香精、花生香精、核桃香精、麦芽香精、杏仁香精、牛奶香精、香菇香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.15 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.17 麦芽应符合《中华人民共和国药典》2020版 一部的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.19 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.21 核桃酱应符合GB 19300的规定。
- 2.1.22 杏仁粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.23 大豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.24 大豆蛋白粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.25 椰纤果（椰果肉）应符合NY/T 1522的规定。
- 2.1.26 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.28 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.29 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.30 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.31 胭脂红应符合GB 1886.220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	均匀汁液	取样品一瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	该产品应有的色泽	
气味和滋味	具有水果味、奶香味或其他香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有果肉沉淀	

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
	果味	乳味	其他风味	
可溶性固形物20℃(按折光计法)， %	≥	0.5		GB/T 12143
蛋白质， g/100g	≥	-	0.1	GB 5009.5
pH值（20℃）	3.5~6.5	3.5~6.5	5~8	GB/T 5750.4
铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.3		GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^f （以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤	0.65		GB 5009.97
山梨酸钾 ^f （以山梨酸计）， g/kg	≤	0.3		GB 5009.28
苯甲酸钠 ^f （以苯甲酸计）， g/kg	≤	0.4		GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^f （安赛蜜）， g/kg	≤	0.3		GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^f (阿斯巴甜)， g/kg	≤	0.6		GB 5009.263
日落黄 ^f ， g/kg	≤	0.1		GB 5009.35或 SN/T 1743
柠檬黄 ^f ， g/kg	≤	0.1		GB 5009.35
苋菜红 ^f ， g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
胭脂红 ^f ， g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
展青霉素 ^a ， μg/kg	≤	20		GB 5009.185
氰化物 ^b （以 HCN 计）， mg/L	≤	0.05		GB 5009.36
脲酶试验 ^e		阴性		GB/T 5009.183
黄曲霉毒素 B ₁ ^c ， μg/kg	≤	5		GB 5009.22
锡 ^d （以 Sn 计）， mg/L	≤	150		GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^d ， mg/L	≤	20		GB 5009.13、 GB 5009.14、 GB 5009.90

注：a 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的饮料；
b 仅适用于添加杏仁粉的饮料；
c 仅适用于花生酱的饮料；
d 仅适用于金属罐装；
e 仅适用于添加大豆、大豆蛋白粉的饮料；
f 仅适用于添加该食品添加剂的饮料；
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。

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 中的平板计数法
*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； *霉菌、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国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》和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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水（深井水经多介质过滤、炭滤、精密过滤和反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩枣汁、浓缩酸梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁中的一种或几种）、可可粉、绿茶（水煮、提取）、乳粉、花生酱、核桃酱、大豆（加水磨浆）或大豆蛋白粉、杏仁粉、麦芽（粉碎）、香菇粉、椰纤果（椰果）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种】、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色（仅限果味饮料）、食用色素【日落黄、柠檬黄、苋菜红（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）中的一种或几种】、食用香精（苹果香精、橙味香精、桃味香精、草莓香精、菠萝香精、芒果香精、山楂香精、葡萄香精、荔枝香精、蓝莓香精、大枣香精、可乐香精、酸梅香精、茶香精、柠檬香精、酸奶香精、咖啡香精、木瓜香精、花生香精、核桃香精、麦芽香精、杏仁香精、牛奶香精、香菇香精中的一种或几种），经调配、超高温瞬时灭菌、灌装、包装而成的风味饮料。

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/T 10789《饮料通则》、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。

开封市双赢生物科技有限公司