



413144S-2024

浚县福鑫源饮料厂企业标准

Q/XFY 0002S-2024

风味饮料

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

浚县福鑫源饮料厂 发布

前 言

本标准由浚县福鑫源饮料厂提出并起草。

本标准起草人：张海军。

本标准替代：Q/XY 0002S-2020。

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）为原料，加入乳粉、果蔬汁或浓缩果蔬汁（橙、柠檬、苹果、梨、桃、草莓、西瓜、蓝莓、菠萝、香蕉、椰子、枣、柚子、杏、山楂、石榴、桑葚、葡萄、百香果、芒果、樱桃、猕猴桃、荔枝、西柚、哈密瓜、酸梅、青梅、火龙果、橘子、青提、番茄、青瓜、黄瓜、胡萝卜、蔓越莓、杨梅、甘蔗、枇杷、车厘子、沙棘中的一种或几种）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种）中的一种或几种，加入蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、冰糖、麦芽糊精、木糖醇、食用盐、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、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、DL-苹果酸或L-苹果酸、乳酸、磷酸、冰乙酸、L(+)-酒石酸、d1-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸钠、柠檬酸钾、乙基麦芽酚、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）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、烟酸（尼克酸）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素D₃（胆钙化醇）、维生素E（d1-a-生育酚、d-a-生育酚、混合生育酚浓缩物）、麦角钙化醇（维生素D₂）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、左旋肉碱、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁、食品用香精、β-胡萝卜素、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝、日落黄、柠檬黄、苋菜红（仅限果味饮料）、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的多种，经配料、混合、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品：果味饮料、风味饮料、复合风味饮料、乳味饮料、果味茶味饮料、乳味茶味饮料、咖啡味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 果蔬汁应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。

2.1.5 茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶）应符合 NY/T 2672 的规定。

- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.28 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 dL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.30 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.33 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.39 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.41 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.42 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.43 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.44 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.47 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.48 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.49 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.50 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.51 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 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 维生素 D₃（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.55 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.56 麦角钙化醇（维生素 D₂）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.57 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.58 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.59 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.61 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.62 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.63 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.64 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.65 泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.66 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.67 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.68 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.69 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.70 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.71 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.72 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.73 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.74 诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.75 亮蓝应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.76 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.77 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.78 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.79 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.80 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.81 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	均匀一致液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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	
滋、气味	具有各产品应有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^{af} ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^{ac} ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35

苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	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
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
L (+)-酒石酸、dl-酒石酸 (以酒石酸计) ^a , g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
牛磺酸 ^b , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
钙 ^b , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
镁 ^a , mg/kg		30~60	GB 5009.241
铁 ^a , mg/kg		10~20	GB 5009.90
烟酸 ^b , mg/kg		3~18	GB 5009.89
肌醇 ^b , mg/kg		60~120	GB 5009.270
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 5413.14
维生素 B ₁ ^b , mg/kg		2~3	GB 5009.84
维生素 E ^b , mg/kg		10~40	GB 5009.82
泛酸 ^b , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
维生素 D ^b , μg/kg		2~10	GB 5009.82 或 GB 5009.296
左旋肉碱 ^b , mg/kg		600~3000	GB 29989
脲酶试验 ^c		阴性	GB/T 5009.183
氰化物 (以 HCN 计), mg/L (使用杏仁及其制品的产品)	≤	0.05	GB 5009.36
展青霉素, μg/kg (使用苹果、山楂及其制品的产品)	≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 仅适用于使用该食品添加剂的产品;			
b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品;			

C 仅适用于使用大豆及其制品、黑豆及其制品、大豆植物蛋白的产品；

d 该指标仅适用金属罐装产品，且未使用强化锌、铁的产品；

e 若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸(最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量。

f 若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸(最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量。

同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、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 ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB4789.25 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 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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,食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入乳粉、果蔬汁或浓缩果蔬汁（橙、柠檬、苹果、梨、桃、草莓、西瓜、蓝莓、菠萝、香蕉、椰子、枣、柚子、杏、山楂、石榴、桑葚、葡萄、百香果、芒果、樱桃、猕猴桃、荔枝、西柚、哈密瓜、酸梅、青梅、火龙果、橘子、青提、番茄、青瓜、黄瓜、胡萝卜、蔓越莓、杨梅、甘蔗、枇杷、车厘子、沙棘中的一种或几种）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种）中的一种或几种，加入蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、冰糖、麦芽糊精、木糖醇、食用盐、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、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、DL-苹果酸或L-苹果酸、乳酸、磷酸、冰乙酸、L(+)-酒石酸、dl-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸钠、柠檬酸钾、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、烟酸（尼克酸）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素D₃（胆钙化醇）、维生素E（dl- α -生育酚、d- α -生育酚、混合生育酚浓缩物）、麦角钙化醇（维生素D₂）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、左旋肉碱、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁、食品用香精、 β -胡萝卜素、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料）、亮蓝、日落黄、柠檬黄、苋菜红（仅限果味饮料）、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的多种，经配料、混合、杀菌、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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。