



410384S-2024



唐河县泗洲源饮品有限公司企业标准

Q/TSY 0001S-2024

# 风味饮料

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

唐河县泗洲源饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由唐河县泗洲源饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑古增、吴倩倩、王颖。

本标准自发布实施之日起替代：Q/TSY 0001S-2018，备案号：411284S-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、精滤、二级反渗透）为原料，添加碳酸氢钠、食用盐、白砂糖、木糖醇、天然薄荷脑、果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、蓝莓浓缩汁、食用香精中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、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，含苯丙氨酸）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、焦糖色（仅限果味饮料）、日落黄、诱惑红、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、营养强化剂【烟酸、烟酰胺、维生素 C（L-抗坏血酸）、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、硫酸镁、肌醇、牛磺酸中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为不同类型产品：苏打风味饮料、风味饮料、苏打果味饮料、果味饮料、营养素强化风味饮料、营养素强化果味饮料。

## 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.27 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.28 维生素 C(L-抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.30 维生素 B<sub>1</sub> (盐酸硫胺素) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.31 维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.32 维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.33 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.34 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.35 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.36 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.37 浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、蓝莓浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.38 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.40 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 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	

色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出 1 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及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
气味、滋味	有本品特有的气味和滋味, 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	≤	0.25 GB 5009.12
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25 GB 22255 或 GB 5009.298
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
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3 GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1 SN/T 1743 或 GB 5009.141 或 GB 5009.35
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
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.03 GB 5009.278
烟酸 <sup>b</sup> , mg/kg		3~18 GB 5009.89
维生素 C <sup>b</sup> , mg/kg		250~500 GB 5009.86
锌 <sup>b</sup> , mg/kg		3~20 GB 5009.14
维生素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , mg/kg		2~3 GB 5009.84
维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> , mg/kg		0.4~1.6 GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> , μg/kg		0.6~1.8 GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
镁 <sup>b</sup> , mg/kg		30~60 GB 5009.241
钙 <sup>b</sup> (以 Ca 计), mg/kg		160~1350 GB 5009.92
肌醇 <sup>b</sup> , mg/kg		60~120 GB 5009.270
牛磺酸 <sup>b</sup> , g/kg		0.4~0.6 GB 5009.169
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20.0 GB 5009.185

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;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。

b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品;

c 仅适用于使用浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。

## 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 ≤	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

生产加工过程卫生要求应符合 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。

## 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。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、精滤、二级反渗透）为原料，添加碳酸氢钠、食用盐、白砂糖、木糖醇、天然薄荷脑、果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、蓝莓浓缩汁、食用香精中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、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，含苯丙氨酸）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、焦糖色（仅限果味饮料）、日落黄、诱惑红、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、营养强化剂【烟酸、烟酰胺、维生素 C（L-抗坏血酸）、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、硫酸镁、肌醇、牛磺酸中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

唐河县泗洲源饮品有限公司

QB