



410714S-2024



商丘宏源食品有限公司企业标准

Q/SHS 0033S-2024

风味饮料

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

商丘宏源食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘宏源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周鑫。

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（经水处理）为主要原料，加入白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、蜂蜜、食用盐、椰浆粉、水果（香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝、桑葚、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、水蜜桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、枸杞、椰子、哈密瓜、西瓜、百香果、乌梅、青梅、沙棘、金桔、杏中的一种或几种）浓缩汁（浆）或其粉、植物【山楂、陈皮、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、蒲公英、高良姜、丁香、甘草、薄荷、桂花、玫瑰茄（洛神花）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玉竹、麦芽、栀子、茉莉花、关山樱花、乌梅中的一种或多种】水煮提取浓缩液、茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、奶粉、核桃浆、花生酱、芝麻酱、杏仁酱、大豆浆、燕麦浆、绿豆浆、红豆浆、薏米浆、椰纤果、果醋（苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、植脂末【葡萄糖浆、植物油、酪蛋白、乳清粉、食糖、麦芽糊精中的几种】中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、氯化钾、乙基麦芽酚、香兰素、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（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、葡萄皮红、杨梅红、姜黄、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）（仅限果味饮料）、食品用香精、天然薄荷脑、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、过滤、灌装、包装、杀菌、加工而成的风味饮料。

根据原辅料不同，产品可分为：果味饮料、乳味饮料、茶味饮料、醋味风味饮料、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 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。

- 2.1.7浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8水果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9植物水煮提取浓缩液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.10茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.11茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.12奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13核桃浆、花生酱、芝麻酱、杏仁酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14大豆浆、燕麦浆、绿豆浆、红豆浆、薏米浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.15椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.16果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.17植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.22碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.25瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.27槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.28羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.29甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.30羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.31六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.34D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.37氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.38乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

- 2.1.40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。
- 2.1.41环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.42乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.43三氯蔗糖(又名蔗糖素) 应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.45赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.46柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.47日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.48诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.49β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.50天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.51葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.52杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.53姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.54叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.55胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.56亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.57苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.58焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.59果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.60食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.61天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.62山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.63苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.64乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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		2.5~6.0	GB/T 5750.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.25	GB 5009.12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg		≤ 0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg		≤ 0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^a 着色剂	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
	叶绿素铜钠盐，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025（仅限果味饮料）	GB 5009.35
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
^a 甜味剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	甜蜜素（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），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
	三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
^b 展青霉素，μg/kg		≤ 20	GB 5009.185
^c 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
^d 氰化物（以 HCN 计），mg/L		≤ 0.05	GB 5009.36
^e 脲酶试验		阴性	GB/T 5009.183
注：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；			
b 仅适用于添加（苹果、山楂）浓缩汁（浆）或其粉、山楂水煮提取浓缩液、果醋（苹果醋、山楂醋）的产品。			
c 仅适用于添加磷酸盐（六偏磷酸钠、三聚磷酸钠）的产品；			

- d 仅适用于添加杏仁酱的产品；
- e 仅适用于添加大豆浆的产品。

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 ^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 ≤	15				GB 4789. 15
*酵母，CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
注 2：*霉菌和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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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、pH 值、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（经水处理）为主要原料，加入白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、蜂蜜、食用盐、椰浆粉、水果（香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝、桑葚、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、水蜜桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、枸杞、椰子、哈密瓜、西瓜、百香果、乌梅、青梅、沙棘、金桔、杏中的一种或几种）浓缩汁（浆）或其粉、植物【山楂、陈皮、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、蒲公英、高良姜、丁香、甘草、薄荷、桂花、玫瑰茄（洛神花）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玉竹、麦芽、栀子、茉莉花、关山樱花、乌梅中的一种或多种】水煮提取浓缩液、茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、奶粉、核桃浆、花生酱、芝麻酱、杏仁酱、大豆浆、燕麦浆、绿豆浆、红豆浆、薏米浆、椰纤果、果醋（苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、植脂末【葡萄糖浆、植物油、酪蛋白、乳清粉、食糖、麦芽糊精中的几种】中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、氯化钾、乙基麦芽酚、香兰素、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（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、葡萄皮红、杨梅红、姜黄、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）（仅限果味饮料）、食品用香精、天然薄荷脑、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、过滤、灌装、包装、杀菌、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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠为抗氧化剂。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

商丘宏源食品有限公司