



411343S-2024



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0020S-2024

风味饮料

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

安阳乐比乐饮品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳乐比乐饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱吉玲

本标准替代Q/ALBL 0020S-2023。

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生产用水（经离子交换、过滤工艺）为主要原料，添加（苹果、水蜜桃、西瓜、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、葡萄、石榴、荔枝、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、青桔、菠萝、樱桃、青梅、火龙果、桑葚、西柚、百香果、山竹、西柚、青柠、柠檬、西梅、青梅、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果汁/浆或浓缩果汁/浆、植物浆（核桃仁、杏仁、红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生、黑豆中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆）、芝麻酱、花生酱、核桃酱、绿豆粉、杏仁粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、大米粉、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳、库拉索芦荟凝胶、人参（人工种植5年以下）提取物、植物提取物【南瓜、番茄、木耳、小米（粉）、香菇、板栗、莲子、姜（生姜、干姜）、竹笋、百合、薏米、山药、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、菊花（杭菊、怀菊、滁菊、亳菊、贡菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、胖大海、乌梅、甘草、薄荷、松籽（粉）、巴西莓粉、葵花籽中的一种或几种】、大麦茶提取物、芝士粉、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、果葡糖浆、白砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、茉莉花茶、普洱中的一种或几种）、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加或不添加食用盐（海盐）、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、柠檬酸钾（酸度调节剂）、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、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、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）、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅用于果味饮料）、乙二胺四乙酸二钠、烟酸（尼克酸）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、维生素C（抗坏血酸）、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、葡萄紫（苋菜红、食用盐、亮蓝）、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、均质或不均质、过滤或不过滤、灌装杀菌锅杀菌或高温瞬时杀菌灌装、包装而制成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品：果味饮料、苏打果味饮料、苏打风味饮料、葡萄糖风味饮料、风味饮料、谷物风味饮料、茶味饮料、咖啡味风味饮料、海盐风味饮料、营养素强化风味饮料、维生素风味饮料、植物风味饮料、膳食纤维风味饮料。

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 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4 植物浆应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.5 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.6 核桃酱、杏仁粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、大米粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 咖啡液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.9 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.11 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.12 人参（人工种植 5 年以下）提取物、植物提取物、大麦茶提取物均为水提物，并符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 小米（粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.21 茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24 食用盐（海盐）应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2. 1. 28 黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。
- 2. 1. 29 卡拉胶应符合 GB 1886. 169 的规定。
- 2. 1. 30 琼脂应符合 GB 1886. 239 的规定。
- 2. 1. 31 海藻酸钠应符合 GB 1886. 243 的规定。
- 2. 1. 32 微晶纤维素应符合 GB 1886. 103 的规定。
- 2. 1. 33 柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
- 2. 1. 34L-苹果酸应符合 GB 1886. 40 的规定。
- 2. 1. 35DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2. 1. 36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2. 1. 37 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。
- 2. 1. 38 柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定。
- 2. 1. 39D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886. 28 的规定。
- 2. 1. 40 三聚磷酸钠应符合 GB 1886. 335 的规定。
- 2. 1. 41 六偏磷酸钠应符合 GB 1886. 4 的规定。
- 2. 1. 42 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886. 178 的规定。
- 2. 1. 43 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886. 65 的规定。
- 2. 1. 44 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886. 27 的规定。
- 2. 1. 45 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2. 1. 46 乳酸应符合 GB 1886. 173 的规定。
- 2. 1. 47 磷酸应符合 GB 1886. 15 的规定。
- 2. 1. 48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886. 208 的规定。
- 2. 1. 49 麦芽糊精应符合 GB/T 20882. 6 和 GB 15203 的规定。
- 2. 1. 50 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2. 1. 51 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886. 37 的规定。
- 2. 1. 52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2. 1. 53 山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 54 苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2. 1. 55 乳酸链球菌素应符合 GB 1886. 231 的规定。
- 2. 1. 56 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886. 100 的规定。
- 2. 1. 57 二氧化碳应符合 GB 1886. 228 的规定。
- 2. 1. 58 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2. 1. 59 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

- 2.1.60 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.61 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.62 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.63 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.64 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.65 维生素 D₃（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.66 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.67 麦角钙化醇（维生素 D₂）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.68 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.69 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.70 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.71 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.72L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.73 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.74 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.75 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.76 泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.77 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.78 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.79 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.80 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.81 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.82 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.83 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.84 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.85 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.86 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.87 诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.88 亮蓝应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.89 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.90 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.91 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.92 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

- 2.1.93 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.94 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定
- 2.1.95 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.96 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。
- 2.1.97 葡萄紫符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.98 百合、姜、山药、玉竹、甘草、薄荷、葛根、槐花、栀子、菊花、金银花、淡竹叶、蒲公英、胖大海应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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	从样品中随机取出一瓶，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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 ^a ，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
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
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 或 GB 5009.141
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
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
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
维生素 C ^b , mg/kg		200~500	GB 5009.86
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；

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

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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 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 12695 和 GB 14881 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;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、商业无菌(经商业无菌生产的饮料)、菌落总数(非经商业无菌生产的饮料)、大肠菌群(非经商业无菌生产的饮料)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生产用水（经离子交换、过滤工艺）为主要原料，添加（苹果、水蜜桃、西瓜、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、葡萄、石榴、荔枝、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、青桔、菠萝、樱桃、青梅、火龙果、桑葚、西柚、百香果、山竹、西柚、青柠、柠檬、西梅、青梅、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果汁/浆或浓缩果汁/浆、植物浆（核桃仁、杏仁、红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生、黑豆中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆）、芝麻酱、花生酱、核桃酱、绿豆粉、杏仁粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、大米粉、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳、库拉索芦荟凝胶、人参（人工种植5年以下）提取物、植物提取物【南瓜、番茄、木耳、小米（粉）、香菇、板栗、莲子、姜（生姜、干姜）、竹笋、百合、薏米、山药、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、菊花（杭菊、怀菊、滁菊、亳菊、贡菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、胖大海、乌梅、甘草、薄荷、松籽（粉）、巴西莓粉、葵花籽中的一种或几种】、大麦茶提取物、芝士粉、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、果葡糖浆、白砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、茉莉花茶、普洱中的一种或几种）、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加或不添加食用盐（海盐）、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、柠檬酸钾（酸度调节剂）、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、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、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）、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅用于果味饮料）、乙二胺四乙酸二钠、烟酸（尼克酸）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、维生素C（抗坏血酸）、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、葡萄紫（苋菜红、食用盐、亮蓝）、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、均质或不均质、过滤或不过滤、灌装杀菌锅杀菌或高温瞬时杀菌灌装、包装而制成的风味饮料。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》中的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳乐比乐饮品有限公司