



411579S-2024



焦作市中怡饮品有限公司企业标准

Q/JZY 0006S-2024

风味饮料

2024-06-19 发布

2024-06-19 实施

焦作市中怡饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市中怡饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、陶小芬。

本标准自发布实施日起替代 Q/JZY 0006S-2023。

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、反渗透处理)为主要原料,添加碳酸氢钠、浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩桔子汁、浓缩山楂汁、浓缩西梅汁、浓缩玫瑰瓜汁、浓缩黄桃汁、浓缩橙汁、浓缩石榴汁、浓缩枸杞汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩黑加仑汁、浓缩枇杷汁、浓缩沙棘汁、浓缩火龙果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩山竹汁、浓缩酸梅汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩椰子水中的一种或几种)、果酱(蓝莓果酱、草莓果酱、芒果果酱、柠檬果酱、山楂原浆、水蜜桃果酱、西柚果酱、菠萝果酱、蔓越莓果酱、樱桃果酱中的一种或几种)、水提取物[金银花提取物、乌龙茶提取物、白茶提取物、黑茶提取物、茉莉花茶提取物、普洱茶提取物、薄荷提取物、淡竹叶提取物、重瓣红玫瑰提取物、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)提取物、猕猴桃提取物、蓝莓提取物、雪梨提取物、枸杞提取物、黑胡萝卜提取物、枣提取物、绿茶提取物、红茶提取物、绿豆提取物、胡萝卜提取物中的一种或几种]、乳清蛋白粉、咖啡粉、乳粉、椰纤果、乳酸、植脂末[葡萄糖浆、精炼大豆油(部分氢化)、酪蛋白、乳清粉中的几种]、白砂糖、食用盐中的一种或几种,再添加食用葡萄糖、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、氯化钾、香兰素、羧甲基纤维素钠、单,双甘油脂肪酸酯、琼脂、磷酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、纽甜、麦芽糊精、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、DL-苹果酸、冰乙酸、维生素 C(抗坏血酸)(抗氧化剂)、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 D₃(胆钙化醇)、麦角钙化醇(维生素 D₂)、葡萄糖酸钙、左旋肉碱(L-肉碱)、铁(硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种)、泛酸(D-泛酸钠或 D-泛酸钙)、牛磺酸、肌醇(环己六醇)、烟酸、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂(氰钴胺)、维生素 E(d1-a-醋酸生育酚)、乳酸钙、葡萄糖酸锌、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾、三聚磷酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、对羟基苯甲酸甲酯钠(仅限果味饮料)、对羟基苯甲酸乙酯钠(仅限果味饮料)、苯甲酸钠、乳酸菌(动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种、乳脂乳球菌中的一种或几种)、山梨酸钾、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、亮蓝(仅限果味饮料)、苋菜红(仅限果味饮料)、柠檬黄、日落黄、甜菜红、诱惑红、焦糖色(仅限果味饮料)、胭脂红(仅限果味饮料)、食品用香精中的一种或几种,经调配、灌装、杀菌、封口包装而制成的杀菌型风味饮料。

按照原料配方不同分为:苏打风味饮料、苏打果味饮料、营养强化苏打风味饮料、营养强化苏打果味饮料、风味饮料、果味饮料、咖啡味饮料、海盐风味饮料、茶味饮料、葡萄糖风味饮料、乳味饮料、维生素强化果味饮料、复合风味饮料。

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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.5 水提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.6 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.7 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.18 磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.22 维生素 c (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.23 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.24 肌醇 (环己六醇) 应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.25 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.26 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.27 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。

- 2.1.28 维生素 E(d1-a-醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.29 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.31 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.34 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.35 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.38 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.39 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.40 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.41 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.42 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.43 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.47 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.48 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.49 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.50 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.52 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.53 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.54 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.55 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.56 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.57 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.58 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.59 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.60 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.61 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.62 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.63 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.64 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.65 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.66 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.67 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.68 维生素 D₃（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.69 麦角钙化醇（维生素 D₂）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.70 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.71 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.72 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.73 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.74 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.75 D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.76 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.77 甜菜红应符合 GB 1886.111 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
*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 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg		≤	0.25	GB 5009.31
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg		≤	0.03	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
	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
	纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
^b 营养强化剂	维生素 B ₆ ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
	维生素 B ₁₂ ，μg/kg		0.6~1.8	GB/T 5009.217 和 GB 5009.285
	烟酸，mg/kg		3~18	GB 5009.89
	牛磺酸，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
	肌醇，mg/kg		60~120	GB 5009.270
	钙（以 Ca 计），mg/kg		160~1350	GB 5009.92
	维生素 E，mg/kg		10~40	GB 5009.82
	锌（以 Zn 计），mg/kg		3~20	GB 5009.14
	维生素 B ₁ ，mg/kg		2~3	GB 5009.84
	维生素 D，μg/kg		2~10	GB 5009.296
	铁，mg/kg		10~20	GB 5009.90
	左旋肉碱，mg/kg		600~3000	GB 29989 或 SN/T 5146
泛酸，mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210	

^c 展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
^a 磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256
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 仅适用于添加该种营养强化剂的产品;			
c 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。			

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 \leq	25				GB 4789.15
酵母, CFU/mL \leq	25				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。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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、反渗透处理)为主要原料,添加碳酸氢钠、浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩桔子汁、浓缩山楂汁、浓缩西梅汁、浓缩玫瑰瓜汁、浓缩黄桃汁、浓缩橙汁、浓缩石榴汁、浓缩枸杞汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩黑加仑汁、浓缩枇杷汁、浓缩沙棘汁、浓缩火龙果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩山竹汁、浓缩酸梅汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩椰子水中的一种或几种)、果酱(蓝莓果酱、草莓果酱、芒果果酱、柠檬果酱、山楂原浆、水蜜桃果酱、西柚果酱、菠萝果酱、蔓越莓果酱、樱桃果酱中的一种或几种)、水提取物[金银花提取物、乌龙茶提取物、白茶提取物、黑茶提取物、茉莉花茶提取物、普洱茶提取物、薄荷提取物、淡竹叶提取物、重瓣红玫瑰提取物、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)提取物、猕猴桃提取物、蓝莓提取物、雪梨提取物、枸杞提取物、黑胡萝卜提取物、枣提取物、绿茶提取物、红茶提取物、绿豆提取物、胡萝卜提取物中的一种或几种]、乳清蛋白粉、咖啡粉、乳粉、椰纤果、乳酸、植脂末[葡萄糖浆、精炼大豆油(部分氢化)、酪蛋白、乳清粉中的几种]、白砂糖、食用盐中的一种或几种,再添加食用葡萄糖、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、氯化钾、香兰素、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、琼脂、磷酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、纽甜、麦芽糊精、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、DL-苹果酸、冰乙酸、维生素 C(抗坏血酸)(抗氧化剂)、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 D₃(胆钙化醇)、麦角钙化醇(维生素 D₂)、葡萄糖酸钙、左旋肉碱(L-肉碱)、铁(硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种)、泛酸(D-泛酸钠或 D-泛酸钙)、牛磺酸、肌醇(环己六醇)、烟酸、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂(氰钴胺)、维生素 E(d1-a-醋酸生育酚)、乳酸钙、葡萄糖酸锌、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾、三聚磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、对羟基苯甲酸甲酯钠(仅限果味饮料)、对羟基苯甲酸乙酯钠(仅限果味饮料)、苯甲酸钠、乳酸菌(动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种、乳脂乳球菌中的一种或几种)、山梨酸钾、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、亮蓝(仅限果味饮料)、苋菜红(仅限果味饮料)、柠檬黄、日落黄、甜菜红、诱惑红、焦糖色(仅限果味饮料)、胭脂红(仅限果味饮料)、食品用香精中的一种或几种,经调配、灌装、杀菌、封口包装而制成的杀菌型风味饮料。

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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准，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。

焦作市中怡饮品有限公司

H N

Q B