



412173S-2025



商丘苹果橙子生物技术有限公司企业标准

Q/SPCS 0001S-2025

# 风味固体饮料

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

商丘苹果橙子生物技术有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘苹果橙子生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：商丘苹果橙子生物技术有限公司。

本标准主要起草人：袁显敏。

H N

Q B

# 风味固体饮料

## 1 范围

本标准规定了风味固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖（一水葡萄糖）、麦芽糊精、固体饮料 1【葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、乳清粉、全脂乳粉、白砂糖、冰糖粉、食品添加剂（磷酸氢二钾、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、胭脂树橙）、食用香精】、固体饮料 2【葡萄糖浆、焦糖色（亚硫酸铵法）】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、橙汁粉、酸梅粉、雪梨粉、柠檬粉、草莓粉、葡萄粉、抹茶粉、桃汁粉、苹果粉、柚子粉、百香果粉、哈密瓜粉、茉莉粉、红茶粉、绿茶粉、香芋粉、红豆粉、咖啡粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、复配添加剂（羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、二氧化钛、胭脂红（仅限果味固体饮料）、果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、焦糖色、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺制成的风味固体饮料。

根据辅料不同可分为：果味固体饮料（橙味固体饮料、酸梅味固体饮料、雪梨味固体饮料、柠檬味固体饮料、草莓味固体饮料、葡萄味固体饮料、桃味固体饮料、苹果味固体饮料、柚子味固体饮料、百香果味固体饮料、哈密瓜味固体饮料）、抹茶味固体饮料、牛奶味固体饮料、香芋味固体饮料、原味固体饮料、红豆味固体饮料、咖啡味固体饮料、阿萨姆味固体饮料、复合味固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用葡萄糖（一水葡萄糖）应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 冰糖粉应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 橙汁粉、酸梅粉、雪梨粉、柠檬粉、草莓粉、葡萄粉、桃汁粉、苹果粉、柚子粉、百香果粉、哈密瓜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.5 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.6 茉莉粉、红茶粉、绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.7 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.8 红豆粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.17 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 固体饮料 1、固体饮料 2 应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.23 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 槐豆胶（刺槐豆胶）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 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.30 复配添加剂应符合 GB 26687 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
色 泽	具有产品应有的色泽	从样品中取一袋，按照包装袋上的方法冲调后品其滋味，嗅其气味，观察其状态。
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状 态	具有该产品应有的形态，无肉眼可见异物	

## 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
水分, g/100g	≤ 10.0 (仅适用于一水食用葡萄糖添加量大于 90%的产品) 7.0 (其他)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg (以即饮状态计) ≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg ≤	0.6	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> (以胭脂红计), g/kg ≤	0.05 (仅限果味风味固体饮料)	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> (以亮蓝计), g/kg ≤	0.2	SN/T 1743 或 GB 5009.35
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 (阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg ≤	0.6	GB 5009.263
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验; 其中, 柠檬黄、胭脂红、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯按照稀释倍数增加使用量。		
同一功能的数值型最大使用量的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 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。		

## 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/g	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					
n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数量; m 为微生物指标可以接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖（一水葡萄糖）、麦芽糊精、固体饮料 1【葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、乳清粉、全脂乳粉、白砂糖、冰糖粉、食品添加剂（磷酸氢二钾、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、胭脂树橙）、食用香精】、固体饮料 2【葡萄糖浆、焦糖色（亚硫酸铵法）】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、橙汁粉、酸梅粉、雪梨粉、柠檬粉、草莓粉、葡萄粉、抹茶粉、桃汁粉、苹果粉、柚子粉、百香果粉、哈密瓜粉、茉莉粉、红茶粉、绿茶粉、香芋粉、红豆粉、咖啡粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、复配添加剂（羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、二氧化钛、胭脂红（仅限果味固体饮料）、果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、焦糖色、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺制成的风味固体饮料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘苹果橙子生物技术有限公司

QB