



412727S-2017



新乡市天源饮料食品厂企业标准

Q/XTY 0003S-2017

风味饮料

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

新乡市天源饮料食品厂 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡市天源饮料食品厂提出。

本标准起草单位：新乡市天源饮料食品厂。

本标准主要起草人：苗永山、郝莉花、刘占俊。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生产用水（经粗滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩沙棘汁、浓缩人参果汁、浓缩雪莲果汁、浓缩椰子汁）、乳粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、葡萄皮红、焦糖色）、食用香精（苹果味香精、橙味香精、梨味香精、菠萝味香精、山楂味香精、葡萄味香精、枣味香精、柚子味香精、草莓味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、沙棘味香精、人参果味香精、雪莲果味香精、椰子味香精、乳味香精、乳酸味香精、酸牛奶味香精、发酵奶味香精、冰红茶味香精、绿茶味香精、茉莉蜜茶味香精）中的部分，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于2.5%的果汁风味饮料或其他风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁（浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩沙棘汁、浓缩人参果汁、浓缩雪莲果汁、浓缩椰子汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB/T 5410 和 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

- 2.1.21 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.22 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 食用香精（苹果味香精、橙味香精、梨味香精、菠萝味香精、山楂味香精、葡萄味香精、枣味香精、柚子味香精、草莓味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、沙棘味香精、人参果味香精、雪莲果味香精、椰子味香精、乳味香精、乳酸味香精、酸牛奶味香精、发酵奶味香精、冰红茶味香精、绿茶味香精、茉莉蜜茶味香精）应符合 GB 30616 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	试验方法
性状	液体	从样品中取出1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		
橙味饮料	淡黄色	
梨味饮料	淡黄色	
桃味饮料	淡黄色	
芒果味饮料	淡黄色	
石榴味饮料	淡红色	
葡萄味饮料	淡紫色	
苹果味饮料	无色至淡绿色	
香蕉味饮料	淡黄色	
柠檬味饮料	淡黄色	
木瓜味饮料	淡红黄色	
草莓味饮料	淡红色	
菠萝味饮料	淡黄色	
哈密瓜味饮料	淡黄色	
柚子味饮料	淡黄色	
山楂味饮料	淡红棕色	
枣味饮料	淡红色	
沙棘味饮料	淡黄色	
蜂蜜味饮料	无色至淡绿色	
复合果味饮料	淡黄色	
人参果味饮料	淡黄色	
雪莲果味饮料	淡黄色	
香蕉奶味饮料	乳白色至淡黄色	
芒果奶味饮料	乳白色至淡黄色	
椰子奶味饮料	乳白色	
乳酸奶味饮料	乳白色	
酸牛奶味饮料	乳白色	
发酵奶味饮料	乳白色	

	冰红茶味饮料	淡红色至淡红棕色	
	绿茶味饮料	淡绿色至淡黄绿色	
	茉莉蜜茶味饮料	淡绿色至淡黄绿色	
气味和 滋味	橙味饮料	具有橙应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	梨味饮料	具有梨应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	桃味饮料	具有桃应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	芒果味饮料	具有芒果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	石榴味饮料	具有石榴应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	葡萄味饮料	具有葡萄应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	苹果味饮料	具有苹果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	香蕉味饮料	具有香蕉应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	柠檬味饮料	具有柠檬应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	木瓜味饮料	具有木瓜应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	草莓味饮料	具有草莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	菠萝味饮料	具有菠萝应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	哈密瓜味饮料	具有哈密瓜应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	柚子味饮料	具有柚子应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	山楂味饮料	具有山楂应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	枣味饮料	具有枣应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	沙棘味饮料	具有沙棘应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	蜂蜜味饮料	具有蜂蜜和苹果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	复合果味饮料	具有苹果和芒果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	人参果味饮料	具有人参果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	雪莲果味饮料	具有雪莲果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	香蕉奶味饮料	具有香蕉和奶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	芒果奶味饮料	具有芒果和奶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	椰子奶味饮料	具有椰子和奶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	乳酸奶味饮料	具有奶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	酸牛奶味饮料	具有酸牛奶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	发酵奶味饮料	具有发酵奶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	冰红茶味饮料	具有冰红茶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
绿茶味饮料	具有绿茶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味		
茉莉蜜茶味饮料	具有茉莉蜜茶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，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
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/kg	≥ 0.1	GB/T 12456
pH值	3.5-6.5	GB/T 5750.4

蛋白质 ^a , g/100g	≥	0.1	GB 5009.5	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263	
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28	
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤	木瓜味饮料	0.1	GB 5009.35
		橙味饮料	0.05	
		梨味饮料		
		桃味饮料		
		芒果味饮料		
		香蕉味饮料		
		柠檬味饮料		
		菠萝味饮料		
		哈密瓜味饮料		
		柚子味饮料		
		沙棘味饮料		
		复合果味饮料		
		人参果味饮料		
		雪莲果味饮料		
日落黄 ^b (以日落黄计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35	
胭脂红(以胭脂红计), g/kg	≤	石榴味饮料	0.025	GB 5009.35
		草莓味饮料	0.05	
		木瓜味饮料		
		山楂味饮料		
苋菜红(以苋菜红计), g/kg	≤	石榴味饮料	0.025	GB 5009.35
		草莓味饮料	0.05	
		葡萄味饮料		
		枣味饮料		
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	10	GB 5009.185	
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12	
锡(以Sn计) ^d , mg/kg	≤	150	GB 5009.16	
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14和 GB 5009.90	
备注: (1) a指标仅适用于添加乳粉的产品。 (2) b指标仅适用于添加该食品添加剂的产品。 (3) c该指标仅适用于添加浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品。 (4) d该指标仅适用于铝易开盖三片罐装产品。 (5) 同一功能的相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时,各自用量占其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 铝易开盖三片罐装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 非金属罐装产品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（若非指定，均以/25ml表示）				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 ^b ，CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
酵母 ^b ，CFU/ml ≤	10				
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB 4789.10 第二法
a) 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
b) 该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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群或商业无菌；乳味饮料还需检验蛋白质。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩沙棘汁、浓缩人参果汁、浓缩雪莲果汁、浓缩椰子汁）、乳粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、葡萄皮红、焦糖色）、食用香精（苹果味香精、橙味香精、梨味香精、菠萝味香精、山楂味香精、葡萄味香精、枣味香精、柚子味香精、草莓味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、沙棘味香精、人参果味香精、雪莲果味香精、椰子味香精、乳味香精、乳酸味香精、酸牛奶味香精、发酵奶味香精、冰红茶味香精、绿茶味香精、茉莉蜜茶味香精）中的部分，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于 2.5% 的果汁风味饮料或其他风味饮料。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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

新乡市天源饮料食品厂
2017年10月16日

QB