



411846S-2017



洛阳美美哒食品有限公司企业标准

Q/LMDS 0002S-2017

风味饮料

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

洛阳美美哒食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由洛阳美美哒食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：雷红锋、张亚格、何静、彭永飞。

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。

本标准适用于以生活饮用水（粗滤、精滤、反渗透、臭氧杀菌处理）为主要原料，添加白砂糖、浓缩果汁（浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩枣汁、浓缩橙汁）、淡竹叶（水煮、提取、过滤）、乳粉、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、谷氨酸钠、乳酸、乙基麦芽酚、红茶粉、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（苹果味香精、山楂味香精、茉莉香精、菠萝香精、牛奶香精、梨味香精、水蜜桃香精、橙味香精、红枣香精、草莓香精、香蕉香精、芒果香精、西番莲味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、乌梅味香精、木瓜味香精、蓝莓味香精、柠檬香精、核桃香精、花生香精、冰红茶香精、竹叶香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装（或罐装后杀菌）、包装而制成的风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 红茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.2 的规定。

- 2.1.14 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.16 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.19 食用香精（苹果味香精、山楂味香精、茉莉香精、菠萝香精、牛奶香精、梨味香精、水蜜桃香精、橙味香精、红枣香精、草莓香精、香蕉香精、芒果香精、西番莲味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、乌梅味香精、木瓜味香精、蓝莓味香精、柠檬香精、核桃香精、花生香精、冰红茶香精、竹叶香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.27 浓缩梨汁、浓缩枣汁、浓缩桃汁、浓缩橙汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.28 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.29 淡竹叶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的有关规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.2 感官要求

- 2.2.1 果味饮料感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求	试验方法	
性 状	液体	随机从样品中取出一瓶(罐)，倒至洁净透明烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，并嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味	
色 泽	雪梨味饮料		淡黄色
	水蜜桃味饮料		淡红色
	柠檬味饮料		无色
	橙味饮料		橙黄色
	红枣梨味饮料		淡棕色

	芒果味饮料	淡黄色
	苹果味饮料	淡棕色
	山楂味饮料	淡红色
	草莓味饮料	淡红色
	蓝莓味饮料	深紫色
	山楂乌梅味饮料	深棕色
	荔枝味饮料	淡红色
	芒果木瓜味饮料	淡黄色
	西番莲味饮料	淡黄色
	猕猴桃味饮料	绿色
	茉莉柠檬味饮料	淡黄色
气、滋味	雪梨味饮料	具有梨的清香气味，酸甜适口， 无异味
	水蜜桃味饮料	具有水蜜桃的清香气味，酸甜适口， 无异味
	柠檬味饮料	具有柠檬的清香气味，酸甜适口， 无异味
	橙味饮料	具有橙的清香气味，酸甜适口， 无异味
	红枣梨味饮料	具有枣、梨的清香气味，酸甜适口， 无异味
	芒果味饮料	具有芒果的清香气味，酸甜适口， 无异味
	苹果味饮料	具有苹果的清香气味，酸甜适口， 无异味
	山楂味饮料	具山楂的清香气味，酸甜适口， 无异味

	草莓味饮料	具有草莓的清香气味，酸甜适口， 无异味
	蓝莓味饮料	具有蓝莓的清香气味，酸甜适口， 无异味
	山楂乌梅味饮料	具有山楂、乌梅的清香气味，酸 甜适口，无异味
	荔枝味饮料	具有荔枝的清香气味，酸甜适口， 无异味
	芒果木瓜味饮料	具有芒果、木瓜的清香气味，酸 甜适口，无异味
	西番莲味饮料	具有西番莲的清香气味，酸甜适 口，无异味
	猕猴桃味饮料	具有猕猴桃的清香气味，酸甜适 口，无异味
	茉莉柠檬味饮料	具有茉莉、柠檬的清香气味，酸 甜适口，无异味
杂 质		无肉眼可见外来杂质，允许有少 量原料果汁沉淀

2.2.2 奶味饮料感官要求应符合表 2 的规定。

表 2

项 目		要求	试验方法
性 状		液体	
色 泽	草莓牛奶味饮料	乳白色	
	红枣牛奶味饮料	乳白色	
	香蕉牛奶味饮料	淡黄色	
	菠萝牛奶味饮料	淡黄色	
	核桃味奶味饮料	乳白色	
	花生味奶味饮料	乳白色	
	核桃花生味奶味饮料	乳白色	

	原味奶味饮料	乳白色	随机从样品中取出一瓶(罐), 倒至洁净透明烧杯中, 在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 并嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味
	山楂牛奶味饮料	淡红色	
	芒果牛奶味饮料	淡黄色	
	苹果牛奶味饮料	乳白色	
气、滋味	草莓牛奶味饮料	具有草莓的香气、酸甜、无异味	
	红枣牛奶味饮料	具有红枣的香气、酸甜、无异味	
	香蕉牛奶味饮料	具有香蕉的香气、酸甜、无异味	
	菠萝牛奶味饮料	具有菠萝的香气、酸甜、无异味	
	核桃味奶味饮料	具有核桃的香气、酸甜、无异味	
	花生味奶味饮料	具有花生的香气、酸甜、无异味	
	核桃花生味奶味饮料	具有核桃花生的香气、酸甜、无异味	
	原味奶味饮料	奶香、酸甜、无异味	
	山楂牛奶味饮料	具有山楂的香气、酸甜、无异味	
	芒果牛奶味饮料	具有芒果的香气、酸甜、无异味	
苹果牛奶味饮料	具有苹果的香气、酸甜、无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.2.3 冰红茶味饮料感官要求应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	要 求	试验方法
性 状	液体	随机从样品中取出一瓶(罐), 倒至洁净透明烧杯中, 在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 并嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味
色 泽	淡棕红色	
气 味	具有红茶特有的气味, 无异味	
滋 味	具有红茶特有的滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.2.4 竹叶味饮料感官要求应符合表 4 的规定。

表 4

项 目	指 标	试验方法
性 状	液体	随机从样品中取出一瓶(罐), 倒

色 泽	无色	至洁净透明烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，并嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
气、滋味	具有竹叶特有的气滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.2.5 无汽苏打味饮料感官要求应符合表 5 的规定。

表 5

项 目	指 标	试验方法
性 状	透明溶液	随机从样品中取出一瓶(罐)，倒至洁净透明烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，并嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	无色	
气 味	具有苏打水刺激味，无异味	
滋 味	微甜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 6 规定

表 6

项 目	指 标	试验方法
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠, g/L	≤ 0.20	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.1	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
展青霉素 ^a , μg/L	≤ 10	GB 5009.185
山梨酸钾 ^d , g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^e , g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^e , g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^e , g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^e , g/L	≤ 0.05	GB 5009.141
苋菜红 ^e , g/L	≤ 0.05	GB 5009.35

亮蓝 ^a , g/L	≤	0.02	GB 5009.35
溴酸盐 ^b , μg/L	≤	10	GB/T 5750
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
注：a、仅适用于添加浓缩苹果汁的饮料； b、溴酸盐指标仅适用于无汽苏打味饮料产品； c、仅适用于金属罐产品； d 不适用于无汽苏打味饮料； e 仅适用于添加相应色素的饮料。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 7 的规定。

表 7 微生物指标

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) ≤	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； 注 2: 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；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB12695 饮料企业良好生产规范的规定

2.7 其他卫生要求

应符合 GB2760、GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

风味饮料是以生活饮用水（粗滤、精滤、反渗透、臭氧杀菌处理）为主要原料，添加白砂糖、浓缩果汁（浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩枣汁、浓缩橙汁）、淡竹叶（水煮、提取、过滤）、乳粉、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、谷氨酸钠、乳酸、乙基麦芽酚、红茶粉、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（苹果味香精、山楂味香精、茉莉香精、菠萝香精、牛奶香精、梨味香精、水蜜桃香精、橙味香精、红枣香精、草莓香精、香蕉香精、芒果香精、西番莲味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、乌梅味香精、木瓜味香精、蓝莓味香精、柠檬香精、核桃香精、花生香精、冰红茶香精、竹叶香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装（或罐装后杀菌）、包装而制成的。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》中的有关规定制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

洛阳美美哒食品有限公司

2017年07月17日