



413102S-2018



洛阳美美哒食品有限公司企业标准

Q/LMDS 0002S-2018

风味饮料

2018-10-09 发布

2018-10-09 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》的要求编写。

本标准由洛阳美美哒食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：雷红锋、张亚格、何静、彭永飞。

本标准自实施之日起代替 Q/LMDS 0002S-2017（备案号 411846S-2017，备案日期 2017-8-10）。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加白砂糖、木糖醇、果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、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）、三氯蔗糖、乳粉、奶油、炼乳、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、浓缩果汁（浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩椰子汁、浓缩芒果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、香蕉浆、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩柚子汁）、淡竹叶（水煮、提取、过滤）、红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、焦糖色）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、单甘油脂肪酸酯、食用盐、山梨酸钾、食用香精（乳味香精、红枣香精、香蕉香精、黄桃香精、草莓香精、樱桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、葡萄香精、蜜桃香精、椰子香精、木瓜香精、芒果香精、猕猴桃香精、枇杷香精、柚子香精、菠萝香精、荔枝香精、西番莲香精、枸杞香精、沙棘香精、百香果香精、甜橙香精、花生香精、核桃香精、杏仁香精、酸奶味香精、燕麦香精、苹果香精、山楂香精、牛奶香精、梨味香精、柠檬香精、乌梅香精、冰红茶香精、绿茶香精、茉莉花香精、竹叶香精）、钙（碳酸钙或葡萄糖酸钙或乳酸钙）、锌（硫酸锌或葡萄糖酸锌或乳酸锌）中的几种，经调配、均质或不均质、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.13 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.17 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.18 浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁、浓缩芒果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、香蕉浆、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩柚子汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 淡竹叶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.20 红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.27 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.30 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.31 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.32 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.33 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.34 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.35 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.36 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.41 单甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.42 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 食用香精（乳味香精、红枣香精、香蕉香精、黄桃香精、草莓香精、樱桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、葡萄香精、蜜桃香精、椰子香精、木瓜香精、芒果香精、猕猴桃香精、枇杷香精、柚子香精、菠萝香精、荔枝香精、西番莲香精、枸杞香精、沙棘香精、百香果香精、甜橙香精、花生香精、核桃香精、杏仁香精、酸奶味香精、燕麦香精、苹果香精、山楂香精、牛奶香精、梨味香精、柠檬香精、乌梅香精、冰红茶香精、绿茶香精、茉莉花香精、竹叶香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.47 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.48 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.49 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.50 乳酸锌应符合 GB 1903.11 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入无色透明烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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/L	≤ 0.2	GB 5009.12	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28	
^a 甜味剂	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255

柠檬黄, g/kg	≤	0.05 ^b	0.1 ^c	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤	0.05 ^b	0.1 ^c	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0 ^b	2.0 ^c	GB 5009.83
胭脂红, g/kg	≤	0.05 (仅适用于单独添加胭脂红的果味饮料)		GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤	0.1 (仅适用于单独添加诱惑红的饮料)		GB 5009.141
苋菜红, g/kg	≤	0.05 (仅适用于单独添加苋菜红的果味饮料)		GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤	0.02 (仅适用于添加亮蓝的果味饮料)		GB 5009.35
展青霉素, μg/kg	≤	20 (仅适用于添加苹果汁、山楂汁的饮料)		GB 5009.185
钙 (以 Ca 计), mg/kg		160~1350 (仅适用于添加含钙营养强化剂的饮料)		GB 5009.92
锌 (以 Zn 计), mg/kg		3~20 (仅适用于添加含锌营养强化剂的饮料)		GB 5009.14
注: a 仅适用于添加该种甜味剂的产品; b 仅适用于同时使用两种相同色泽着色剂 (柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素中的两种) 的产品; c 仅适用于使用单种相同色泽着色剂 (柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素中的一种) 的产品; 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量比例之和不应超过 1。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

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	采集方案 ^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 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
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样和处理按 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数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加白砂糖、木糖醇、果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、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）、三氯蔗糖、乳粉、奶油、炼乳、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、浓缩果汁（浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩椰子汁、浓缩芒果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、香蕉浆、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩柚子汁）、淡竹叶（水煮、提取、过滤）、红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、焦糖色）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、单甘油脂肪酸酯、食用盐、山梨酸钾、食用香精（乳味香精、红枣香精、香蕉香精、黄桃香精、草莓香精、樱桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、葡萄香精、蜜桃香精、椰子香精、木瓜香精、芒果香精、猕猴桃香精、枇杷香精、柚子香精、菠萝香精、荔枝香精、西番莲香精、枸杞香精、沙棘香精、百香果香精、甜橙香精、花生香精、核桃香精、杏仁香精、酸奶味香精、燕麦香精、苹果香精、山楂香精、牛奶香精、梨味香精、柠檬香精、乌梅香精、冰红茶香精、绿茶香精、茉莉花香精、竹叶香精）、钙（碳酸钙或葡萄糖酸钙或乳酸钙）、锌（硫酸锌或葡萄糖酸锌或乳酸锌）中的几种，经调配、均质或不均质、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳美美哒食品有限公司