



411639S-2018



洛阳大仁饮品有限公司企业标准

Q/LDY 0002S-2018

风味饮料

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

洛阳大仁饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由洛阳大仁饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李其龙、李治、汤顺。

本标准自实施日起替代Q/LDY 0002S-2017（备案号：412409S-2017，2017-10-9发布及实施）

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（经过滤、反渗透）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、蜂蜜、食用葡萄糖、三氯蔗糖（蔗糖素）、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、氯化钾、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黄桃汁、浓缩椰子汁、浓缩香蕉汁、浓缩梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩山楂汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩提子汁、浓缩杨梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩黑莓汁、浓缩树莓汁、浓缩李子汁、浓缩百香果汁、浓缩红枣汁、浓缩青梅汁）、食用香精【苹果味香精、草莓味香精、橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、石榴味香精、西柚味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、哈密瓜味香精、黄桃味香精、椰子味香精、香蕉味香精、雪梨味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、桑葚味香精、山楂味香精、橘子味香精、荔枝味香精、木瓜味香精、枇杷味香精、提子味香精、杨梅味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、黑莓味香精、树莓味香精、李子味香精、百香果味香精、红枣味香精、青梅味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、雪碧味香精、可乐味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、乌龙茶味香精】、食用色素（日落黄、柠檬黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、玛咖粉、咖啡粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉、绿茶粉、红茶粉、乙基麦芽酚、葡萄糖酸锌、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、泛酸、牛磺酸中的多种为原料，经调配、均质或不均质、杀菌、灌装、封口、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 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 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。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.15 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.19 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.20 浓缩椰子汁应符合 QB/T 2300 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黄桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩山楂汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩提子汁、浓缩杨梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩黑莓汁、浓缩树莓汁、浓缩李子汁、浓缩百香果汁、浓缩红枣汁、浓缩青梅汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.22 食用香精【苹果味香精、草莓味香精、橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、石榴味香精、西柚味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、哈密瓜味香精、黄桃味香精、椰子味香精、香蕉味香精、雪梨味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、桑葚味香精、山楂味香精、橘子味香精、荔枝味香精、木瓜味香精、枇杷味香精、提子味香精、杨梅味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、黑莓味香精、树莓味香精、李子味香精、百香果味香精、红枣味香精、青梅味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、雪碧味香精、可乐味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、乌龙茶味香精】应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.30 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号(关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告)的规定。
- 2.1.34 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.35 乌龙茶粉、茉莉花茶粉、绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.38 维生素 B₁ (盐酸硫胺) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.39 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.40 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.41 维生素 B₁₂ (氰钴胺)、泛酸应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。
- 2.1.42 牛磺酸应符合 GB 14759 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	从样品中随机取出一瓶，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
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 2 的规定。

项 目	指 标	检验方法
pH 值	2.5-5.5	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃折光计法), % \geq	0.05	GB/T 12143
铅(以 Pb 计), mg/L \leq	0.3	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg \leq	0.5 (仅适用于单独添加山梨酸钾的产品)	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg \leq	1.0 【仅适用于添加苯甲酸钠(未添加山梨酸钾的产品)】	GB 5009.28

乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.03 (仅适用于添加乙二胺四乙酸二钠的产品)		GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.30 (仅适用于添加安赛蜜的产品)		GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	0.60 (仅适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品)		GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65 (仅适用于添加甜蜜素的产品)		GB 5009.97
三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤	0.25 (仅适用于添加三氯蔗糖的产品)		GB 22255
展青霉素, μg/kg	≤	10 (仅适用于添加浓缩苹果汁、山楂汁的产品)		GB 5009.185
锌 (以 Zn 计), mg/kg		3-20 (仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品)		GB 5009.14
维生素 B ₁ , mg/kg		2-3 (仅适用于添加维生素 B ₁ 的产品)		GB 5009.84
维生素 B ₆ , mg/kg		0.4-1.6 (仅适用于添加维生素 B ₆ 的产品)		GB 5009.154
维生素 B ₁₂ , μg/kg		0.6-1.8 (仅适用于添加维生素 B ₁₂ 的产品)		GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
烟酸, mg/kg		3-18 (仅适用于添加烟酸的产品)		GB 5009.89
泛酸, mg/kg		1.1-2.2 (仅适用于添加泛酸的产品)		GB 5009.210
牛磺酸, g/kg		0.4-0.6 (仅适用于添加牛磺酸的产品)		GB 5009.169
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.05 ^a	0.1 ^b	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.05 ^a	0.1 ^b	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1 (仅适用于添加诱惑红的饮料)		GB 5009.141
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025 (仅适用于添加亮蓝的果味饮料)		GB 5009.35

注: ^a仅适用于同时使用柠檬黄和日落黄的饮料; ^b仅适用于单独使用柠檬黄、日落黄中一种的饮料。
相同色泽的着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 所规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采集方案及限量				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)	≤	10			GB 4789.15
*酵母/ (CFU/mL)	≤	10			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

注 1: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 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。
注 3: *霉菌和酵母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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求；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；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、pH 值、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、蜂蜜、食用葡萄糖、三氯蔗糖（蔗糖素）、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、氯化钾、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黄桃汁、浓缩椰子汁、浓缩香蕉汁、浓缩梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩山楂汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩提子汁、浓缩杨梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩黑莓汁、浓缩树莓汁、浓缩李子汁、浓缩百香果汁、浓缩红枣汁、浓缩青梅汁）、食用香精【苹果味香精、草莓味香精、橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、石榴味香精、西柚味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、哈密瓜味香精、黄桃味香精、椰子味香精、香蕉味香精、雪梨味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、桑葚味香精、山楂味香精、橘子味香精、荔枝味香精、木瓜味香精、枇杷味香精、提子味香精、杨梅味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、黑莓味香精、树莓味香精、李子味香精、百香果味香精、红枣味香精、青梅味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、雪碧味香精、可乐味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、乌龙茶味香精】、食用色素（日落黄、柠檬黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、玛咖粉、咖啡粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉、绿茶粉、红茶粉、乙基麦芽酚、葡萄糖酸锌、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、泛酸、牛磺酸中的多种为为原料，经调配、均质或不均质、杀菌、灌装、封口、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》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》和 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）为抗氧化剂。

洛阳大仁饮品有限公司