



411983S-2018



漯河市体宝饮品有限公司企业标准

Q/LTB 0007S-2018

风味饮料

2018-07-02 发布

2018-07-02 实施

漯河市体宝饮品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市体宝饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李天彬、张舒。

本标准自发布实施日起替代 Q/LTB 0007S-2017（备案号：412090S-2017，2017-9-4 发布实施）。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩香蕉汁、浓缩椰子汁、浓缩苹果汁、浓缩黄桃汁、浓缩草莓汁、浓缩香芋汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩冬瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩杨桃汁）、花生浆、核桃仁浆、全脂奶粉、白砂糖、食用葡萄糖、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）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、烟酸、牛磺酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、胭脂红、β-胡萝卜素、食品用香精（香蕉味香精、椰子味香精、苹果味香精、黄桃味香精、草莓味香精、香芋味香精、芒果味香精、枣味香精、菠萝味香精、蓝莓味香精、橙味香精、梨味香精、桃味香精、山楂味香精、冬瓜味香精、菊花味香精、核桃香精、奶味香精、柠檬味香精、杂果香精、杨桃味香精）的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量不低于2.5%）。

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 浓缩果蔬汁（浓缩香蕉汁、浓缩椰子汁、浓缩苹果汁、浓缩黄桃汁、浓缩草莓汁、浓缩香芋汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩冬瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩杨桃汁）、花生浆、核桃仁浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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）应符合 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.18 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.19 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.20 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 食品用香精（香蕉味香精、椰子味香精、苹果味香精、黄桃味香精、草莓味香精、香芋味香精、芒果味香精、枣味香精、菠萝味香精、蓝莓味香精、橙味香精、梨味香精、桃味香精、山楂味香精、冬瓜味香精、菊花味香精、核桃香精、奶味香精、柠檬味香精、杂果香精、杨桃味香精）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	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.1	GB/T 12456

pH 值		2.0~5.0	GB/T 5750	
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12	
乙酰磺胺酸钾, g/kg (适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品)	≤	0.3	GB/T 5009.140	
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg (适用于添加环己基氨基磺酸钠的产品)	≤	0.65	GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg (适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品)	≤	0.6	GB 5009.263	
三氯蔗糖, g/kg (适用于添加三氯蔗糖的产品)	≤	0.25	GB 22255	
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	适用于仅添加柠檬黄的产品	≤	0.1	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	≤	0.05	
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的产品	≤	0.033	
日落黄(以日落黄计), g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	≤	0.05	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的产品	≤	0.033	
β-胡萝卜素, g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的产品	≤	0.66	GB 5009.83
胭脂红(以胭脂红计), g/kg	仅适用于添加胭脂红的果味饮料	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计), g/kg	仅适用于添加亮蓝的果味饮料	≤	0.025	GB 5009.35
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	适用于仅添加山梨酸钾的产品	≤	0.5	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品	≤	0.25	
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	适用于仅添加苯甲酸钠的产品	≤	1.0	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品	≤	0.5	
烟酸, mg/kg	适用于添加烟酸的产品	3~18	GB 5009.89	
牛磺酸, g/kg	适用于添加牛磺酸的产品	0.4~0.6	GB 5009.169	
维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇), mg/kg	适用于添加维生素 B ₆ 的产品	0.4~1.6	GB 5009.154	
维生素 B ₁₂ (盐酸氰钴胺), μg/kg	适用于添加维生素 B ₁₂ 的产品	0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14	
展青霉素, μg/kg	适用于添加苹果汁或山楂汁的产品	≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90	
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。				
^a 仅适用于金属罐装。				

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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌和酵母的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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、pH 值、可溶性固形物、总酸、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。

编制说明

风味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩香蕉汁、浓缩椰子汁、浓缩苹果汁、浓缩黄桃汁、浓缩草莓汁、浓缩香芋汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩冬瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩杨桃汁）、花生浆、核桃仁浆、全脂奶粉、白砂糖、食用葡萄糖、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）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、烟酸、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、胭脂红、β-胡萝卜素、食品用香精（香蕉味香精、椰子味香精、苹果味香精、黄桃味香精、草莓味香精、香芋味香精、芒果味香精、枣味香精、菠萝味香精、蓝莓味香精、橙味香精、梨味香精、桃味香精、山楂味香精、冬瓜味香精、菊花味香精、核桃香精、奶味香精、柠檬味香精、杂果香精、杨桃味香精）的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量不低于 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提供依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

漯河市体宝饮品有限公司