



412441S-2018



新乡市庆龙饮品有限公司企业标准

Q/XQY 0003S-2018

---

# 风味饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

新乡市庆龙饮品有限公司 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。

本标准由新乡市庆龙饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李红亮。

本标准从实施之日起，替代 Q/XQY 0003-2017(备案号为 411908S-2017)。

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）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁）、苹果原醋、库拉索芦荟胶凝胶、乳粉、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、羧甲基纤维素钠、果胶、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰醋酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苋菜红、胭脂红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、食品用香精（薄荷香精、竹叶香精、椰子味香精、苹果味香精、乳味香精、红枣香精、橙味香精、葡萄味香精、桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、大豆香精、花生香精、苹果醋香精、乌梅香精、青梅味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、香蕉味香精）为原料，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装封口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 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 苹果原醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 库拉索芦荟胶凝胶应符合卫计委关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）和 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.16D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.28 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.29 (薄荷香精、竹叶香精、椰子味香精、苹果味香精、乳味香精、红枣香精、橙味香精、葡萄味香精、桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、大豆香精、花生香精、苹果醋香精、乌梅香精、青梅味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、香蕉味香精) 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	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), % (适用于添加白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆的饮料)		≥ 0.2	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL (不适用于薄荷味水饮料、竹叶味水饮料)		≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	薄荷味水饮料、竹叶味水饮料	5.5~8.0	GB/T 5750
	除薄荷味水饮料、竹叶味水饮料之外的其它饮料	2.5~5.5	

铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12	
三氯蔗糖，g/kg （适用于添加三氯蔗糖的饮料）	≤	0.25	GB 22255	
乙酰磺胺酸钾，g/kg （适用于添加乙酰磺胺酸钾的饮料）	≤	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饮料）	≤	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饮料）	≤	0.60	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	适用于仅添加柠檬黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤		
日落黄（以日落黄计），g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红（以诱惑红计），g/kg	适用于添加苋菜红的果味饮料	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红（以胭脂红计），g/kg	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	适用于添加亮蓝的果味饮料	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg （仅限添加苹果汁或山楂汁、 <b>苹果原醋</b> 的饮料）	≤	20	GB 5009.185	
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90	
溴酸盐，mg/L （仅适用于臭氧杀菌的饮料）	≤	0.01	GB/T 5750	
<sup>b</sup> 仅适用于金属罐装产品。 同一功能的食品添加剂（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	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 14881 和 GB 12695 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，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、总酸（仅限有此指标的产品）、pH 值、可溶性固形物（仅限有此指标的产品）、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）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁）、苹果原醋、库拉索芦荟胶凝胶、乳粉、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、羧甲基纤维素钠、果胶、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰醋酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苋菜红、胭脂红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、食品用香精（薄荷香精、竹叶香精、椰子味香精、苹果味香精、乳味香精、红枣香精、橙味香精、葡萄味香精、桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、大豆香精、花生香精、苹果醋香精、乌梅香精、青梅味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、香蕉味香精）为原料，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装封口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指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市庆龙饮品有限公司

QB