



410100S-2019



洛阳市洛龙区华源奶业制品厂企业标准

Q/LLHN 0001S-2019

---

# 风味饮料

2019-1-9 发布

2019-1-9 实施

---

洛阳市洛龙区华源奶业制品厂 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》的要求进行编写。

本标准由洛阳市洛龙区华源奶业制品厂提出。

本标准起草单位：洛阳市洛龙区华源奶业制品厂。

本标准主要起草人：陈清伟。

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、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩香蕉汁、核桃原浆、花生原浆中的一种）、绿茶粉、红茶粉、白砂糖、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜、羧甲基纤维素钠、果葡糖浆、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色中的一种或几种）、食用香精（甜橙香精、雪梨香精、红枣香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、香蕉香精、核桃香精、花生香精、绿茶香精、红茶香精、乳化香精、奶味香精中的一种）为原料，经调配过滤，瞬时高温杀菌，灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量不低于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 浓缩橙汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩香蕉汁、核桃原浆、花生原浆应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.3 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.4 红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.13 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.20 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.22 甜橙香精、雪梨香精、红枣香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、花生香精、香蕉香精、核桃香精、红茶香精、奶味香精、绿茶香精、乳化香精应符合 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	
色 泽	橙味饮料	浅橘黄色，色泽均匀一致	从样品中取出 1 瓶，倒入一透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	梨味饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	绿茶味饮料	淡棕色，色泽均匀一致	
	桃味饮料	淡红色，色泽均匀一致	
	蓝莓味饮料	红褐色，色泽均匀一致	
	枣味饮料	红褐色，色泽均匀一致	
	奶味饮料	白色，色泽均匀一致	
	香蕉味饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	核桃味饮料	淡棕色，色泽均匀一致	
	花生味饮料	白色，色泽均匀一致	
	冰红茶味饮料	淡棕红色，色泽均匀一致	
气、滋味	橙味饮料	具有橙子应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	梨味饮料	具有雪梨应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	绿茶味饮料	具有绿茶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	桃味饮料	具有桃应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	蓝莓味饮料	具有蓝莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	枣味饮料	具有枣应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	奶味饮料	具有奶制品应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	香蕉味饮料	具有香蕉应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	核桃味饮料	具有核桃应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	花生味饮料	具有花生应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	冰红茶味饮料	具有红茶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，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。

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), %	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	4.0~5.5	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11

铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.30	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> （以日落黄计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>c</sup> （以胭脂红计），g/kg	≤	0.015	GB 5009.35
苋菜红 <sup>d</sup> （以苋菜红计），g/kg	≤	0.025	GB 5009.35

注：a、柠檬黄仅适合于梨味饮料、橙味饮料、香蕉味饮料、花生味饮料、桃味饮料、枣味饮料的检测；

注：b、日落黄仅适合于橙味饮料、梨味饮料、香蕉味饮料、桃味饮料、核桃味饮料、花生味饮料、绿茶味饮料、冰红茶味饮料的检测；

注：c、胭脂红仅适合于蓝莓味饮料、桃味饮料的检测；

注：d、苋菜红仅适合于枣味饮料的检测；

注：同一功能食品添加剂（相同色泽色素、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 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 平板计数法
霉菌，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	10			
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。

注 3：本品中霉菌及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

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 2.6 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。



## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩香蕉汁、核桃原浆、花生原浆中的一种）、绿茶粉、红茶粉、白砂糖、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜、羧甲基纤维素钠、果葡糖浆、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色中的一种或几种）、食用香精（甜橙香精、雪梨香精、红枣香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、香蕉香精、核桃香精、花生香精、绿茶香精、红茶香精、乳化香精、奶味香精中的一种）为原料，经调配过滤，瞬时高温杀菌，灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量不低于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》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，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。本标准中霉菌及酵母指标严于GB 7101的规定。

洛阳市洛龙区华源奶业制品厂

Q B