



413085S-2017



孟州市佰润饮品科技有限公司企业标准

Q/MBR 0001S-2017

---

# 风味饮料

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

---

孟州市佰润饮品科技有限公司 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。

本标准由孟州市佰润饮品科技有限公司提出。

本标准由孟州市佰润饮品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张在静。

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（经粗滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、**浓缩蓝莓汁**、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁）、乳粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、**速溶**乌龙茶粉、核桃仁(核桃浆)、花生(花生浆)、杏仁(杏仁浆)、椰浆、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、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、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、β-胡萝卜素、焦糖色）、食用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣香精、柚子香精、草莓香精、**蓝莓香精**、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、乳香精、乳酸奶香精、酸牛奶香精、发酵奶香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉蜜茶香精、乌龙茶香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精、椰子香精）**中的几种或多种**，经调配、过滤、均质、**杀菌、灌装（或灌装、杀菌）**、包装而成的果汁含量不低于2.5%的果味风味饮料或其他风味饮料。

## 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁（浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB/T 5410 和 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.7 核桃仁(核桃浆)应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 花生(花生酱)应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 杏仁(杏仁浆)应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 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。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.27 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.32 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.33 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.34 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.35  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.36 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB1886.27 的规定。
- 2.1.39 食用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、乳香精、乳酸奶香精、酸牛奶香精、发酵奶香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉蜜茶香精、乌龙茶香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精、椰子香精）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	试验方法
性状		液体	从样品中取出1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	橙味饮料	淡黄色	
	梨味饮料	淡黄色	
	桃味饮料	淡黄色	
	芒果味饮料	淡黄色	
	石榴味饮料	淡红色	
	葡萄味饮料	淡紫色	
	苹果味饮料	无色至淡绿色	
	香蕉味饮料	淡黄色	
	柠檬味饮料	淡黄色	
	木瓜味饮料	淡红黄色	
	草莓味饮料	淡红色	
	蓝莓味饮料	紫红色	
	菠萝味饮料	淡黄色	
	哈密瓜味饮料	淡黄色	
	柚子味饮料	淡黄色	
	山楂味饮料	淡红棕色	
	枣味饮料	淡红色	
	蜂蜜味饮料	无色至淡绿色	
	复合果味饮料	淡黄色	
	香蕉乳味饮料	乳白色至淡黄色	
	芒果乳味饮料	乳白色至淡黄色	
	椰子乳味饮料	乳白色	
	乳酸乳味饮料	乳白色	
	酸牛乳味饮料	乳白色	
	发酵乳味饮料	乳白色	
	红茶味饮料	橘黄色	
	绿茶味饮料	淡绿色至淡黄绿色	
	茉莉蜜茶味饮料	无色	
	乌龙茶味饮料	无色	
	杏仁露风味饮料	呈乳白色	
	核桃露风味饮料	呈乳白色	
	椰子露风味饮料	呈乳白色	
花生露风味饮料	呈乳白色		

气味和 滋味	橙味饮料	具有橙应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	梨味饮料	具有梨应有的气、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
	芒果味饮料	具有芒果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	石榴味饮料	具有石榴应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	葡萄味饮料	具有葡萄应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	苹果味饮料	具有苹果应有的气、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
	柠檬味饮料	具有柠檬应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	木瓜味饮料	具有木瓜应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	草莓味饮料	具有草莓应有的气、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
	菠萝味饮料	具有菠萝应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	哈密瓜味饮料	具有哈密瓜应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	柚子味饮料	具有柚子应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	山楂味饮料	具有山楂应有的气、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
	蜂蜜味饮料	具有蜂蜜和苹果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	复合果味饮料	具有苹果和芒果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	香蕉乳味饮料	具有香蕉和奶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	芒果乳味饮料	具有芒果和奶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	椰子乳味饮料	具有椰子和奶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	乳酸乳味饮料	具有乳酸乳应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	酸牛乳味饮料	具有酸牛奶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	发酵乳味饮料	具有发酵奶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	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
	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
	茉莉蜜茶味饮料	具有茉莉蜜茶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	乌龙茶味饮料	具有乌龙茶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	杏仁露风味饮料	具有杏仁的香浓气味；口感香甜，无异味。
核桃露风味饮料	具有核桃的香浓气味；口感香甜，无异味。	
椰子露风味饮料	具有椰子的香浓气味；口感香甜，无异味。	
花生露风味饮料	具有花生的香浓气味；口感香甜，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 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
pH 值	3.0—5.0	GB/T 5750.4
	6.0—8.0°	

可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥	0.5	GB/T 12143	
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜), g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140	
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/L	≤	0.6	GB 5009.263	
三氯蔗糖, g/L	≤	0.25	GB 22255	
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/L	≤	0.4	GB 5009.28	
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.3	GB 5009.28	
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/L	≤	木瓜味饮料	0.1	GB 5009.35
		橙味饮料	0.05	
		梨味饮料		
		桃味饮料		
		芒果味饮料		
		苹果味饮料		
		香蕉味饮料		
		柠檬味饮料		
		菠萝味饮料		
		哈密瓜味饮料		
		柚子味饮料		
		复合果味饮料		
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/L	≤	0.05	GB 5009.35	
β-胡萝卜素, g/L	≤	1.0	GB 5009.83	
诱惑红, g/L	≤	山楂味饮料 0.05	GB 5009.141	
胭脂红 (以胭脂红计), g/L	≤	石榴味饮料	0.025	GB 5009.35
		草莓味饮料		
		木瓜味饮料	0.05	
		山楂味饮料		
苋菜红 (以苋菜红计), g/L	≤	石榴味饮料	0.025	GB 5009.35
		草莓味饮料		
		蓝莓味饮料		
		葡萄味饮料		
		枣味饮料	0.05	
亮蓝, g/L	≤	苹果味饮料	0.025	GB 5009.35
		蓝莓味饮料		
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/L	≤	10	GB 5009.185	
氰化物 <sup>c</sup> (以HCN计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36	
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11	
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12	
铜 (以Cu计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.13	
锡 <sup>d</sup> (以Sn计), mg/L	≤	150	GB 5009.16	
铁 <sup>d</sup> (以Fe计), mg/L	≤	15	GB 5009.90	

锌 <sup>d</sup> (以 Zn 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
锌、铜、铁总和 <sup>d</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14和 GB 5009.90
备注: (1) a指标仅适用于添加日落黄的产品。 b指标仅适用于添加浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品。 (3) c该项指标仅适用于杏仁露风味饮料的产品。 (4) d该指标仅适用于铝易开盖三片罐装产品。 (3) e该项指标仅适用于杏仁露风味饮料、花生露风味饮料、椰子露风味饮料、核桃露风味饮料的产品。 (5) 同一功能的相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。			

## 2.4 微生物指标

2.4.1 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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					
a采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

2.4.2 以罐装的产品应符合商业无菌按 GB 4789.26 规定的方法检验。

## 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、商业无菌(罐装的产品)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生产用水（经粗滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁）、乳粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、乌龙茶粉、核桃仁(核桃浆)、花生(花生浆)、杏仁(杏仁浆)、椰浆、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、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、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、β-胡萝卜素、焦糖色）、食用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣香精、柚子香精、草莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、乳香精、乳酸奶香精、酸牛奶香精、发酵奶香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉蜜茶香精、乌龙茶香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精、椰子香精）中的几种或多种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于2.5%的果味风味饮料或其他风味饮料。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》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了风味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

孟州市佰润饮品科技有限公司