



410290S-2018



漯河联泰食品有限公司企业标准

Q/LLS 0004S-2018

风味饮料

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

漯河联泰食品有限公司 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。

本标准由漯河联泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴锋、臧平坦。

本标准自实施日起替代 Q/LLS 0004S-2017（备案号：412059S-2017，2017-8-30 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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，辅以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、山梨酸钾、乳酸、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸丙二醇酯、脱脂乳粉、食用香精（牛奶味香精、草莓味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、甜橙味香精、荔枝味香精、冰糖雪梨味香精、葡萄柚味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精）、胭脂红、柠檬黄、诱惑红、亮蓝中的多种，经煮料或不煮料、调配、均质或不均质、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.9 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.14 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。

2.1.15 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.16（牛奶味香精、草莓味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、甜橙味香精、荔枝味香精、冰糖雪梨味香精、葡萄柚味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.21 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.22 浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.23 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定

2.2 感官指标

感官指标应符合表 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，倒入一洁净烧杯中，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。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有轻微沉淀	

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 5009.237
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (AK 糖), g/kg	≤ 0.30 (仅适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品)	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65 (仅适用于添加环己氨基磺酸钠的产品)	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.50	GB 5009.28
诱惑红, g/kg	≤ 0.1 (仅适用于添加诱惑红的乳味产品)	GB 5009.141
胭脂红, g/kg	≤ 0.05 (仅适用于添加胭脂红的产品)	GB 5009.35
柠檬黄, g/kg	≤ 0.10 (仅适用于添加柠檬黄的产品)	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤ 0.02 (仅适用于添加亮蓝的产品)	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg	≤ 10.0 (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185

注：相同色泽色素在混合使用时，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

微生物指标应符合表 3 要求。

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				
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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注 2: *霉菌、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

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 12695的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合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；农药最大残留量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、pH值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，辅以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、山梨酸钾、乳酸、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸丙二醇酯、脱脂乳粉、食用香精（牛奶味香精、草莓味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、甜橙味香精、荔枝味香精、冰糖雪梨味香精、葡萄柚味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精）、胭脂红、柠檬黄、诱惑红、亮蓝中的多种，经煮料或不煮料、调配、均质或不均质、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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。

漯河联泰食品有限公司