

# Q/TSNS

## 泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司企业标准

Q/TSNS 0001S—2021

---

### 风味饮料

2021 - 08 - 06 发布

2021 - 08 - 26 实施

---

泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司 发布



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司提出。

本文件由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司起草。

本文件由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司批准。

本文件主要起草人：吴勇进、徐建成、刘吉仑。



# 风味饮料

## 1 范围

本文件规定了风味饮料的术语和定义、技术要求。

本文件适用于风味饮料的生产、检验与销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氧化物的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 风味饮料 flavor beverage

以饮用水、浓缩番茄汁、沙棘浓缩汁、青梅浓缩汁、酸梅浓缩汁、苹果原浆、芒果浆、沙棘汁、蓝莓汁等果蔬汁（浆）、杏仁粉等植物蛋白粉、食糖、淀粉糖、膳食纤维中的几种为原料，添加蔗糖脂肪酯、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、碳酸氢钠、柠檬酸、黄原胶、食品用香精等食品添加剂中的一种或几种，经选料、配料、均质、灌装、杀菌等工艺制成的风味饮料。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。

4.1.4 浓缩番茄汁、沙棘浓缩汁、青梅浓缩汁、酸梅浓缩汁、苹果原浆、芒果浆、沙棘汁、蓝莓汁等果蔬汁（浆）、杏仁粉等植物蛋白粉、膳食纤维：应符合相应食品安全标准或相关规定。

#### 4.2 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
色 泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光线下观察其色泽、组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有所加原辅料成分相符的滋味、气味，无异味。	
组织状态	呈液态，状态均匀，无正常视力可见外来异物。	

#### 4.3 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
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> / (mg/L)	≤ 20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
氰化物（以HCN计） <sup>b</sup> / (mg/L)	≤ 0.05	GB/T 5009.36
脲酶试验 <sup>c</sup>	阴性	植物蛋白饮料按GB/T 5009.183检验
注：浓缩饮料按产品标签标示的冲调比例稀释后应符合本标准要求。		
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装果蔬汁饮料。		

项 目	指 标	检验方法
<sup>b</sup> 仅适用于以杏仁为原料的饮料。 <sup>c</sup> 仅适用于以大豆为原料的饮料。		

#### 4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.04\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中饮料类的规定。

#### 4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 4.7 微生物限量

4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.7.3 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表 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 <sup>b</sup> /（CFU/mL）	5	2	$10^2$	$10^4$	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） $\leq$	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） $\leq$	20				GB 4789.15

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

<sup>b</sup> 不应用于活菌（未杀菌）型乳酸菌饮料。

#### 4.8 食品添加剂和食品营养强化剂

4.8.1 食品添加剂蔗糖脂肪酸酯、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、碳酸氢钠、柠檬酸、黄原胶、食品用香精等的使用应符合 GB 2760 的规定（详见表 4），其质量要求应分别符合 GB 1886.27、GB 25531、GB 1886.232、GB 1886.335、GB 1886.208、GB 1886.2、GB 1886.235、GB 1886.41、GB 30616 等的规定。

表4 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/（g/kg）	备 注
蔗糖脂肪酸酯	1.5	
三氯蔗糖	0.25	
羧甲基纤维素钠	按生产需要适量使用	
三聚磷酸钠	5.0	最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计

乙基麦芽酚	按生产需要适量使用	
碳酸氢钠(小苏打)	按生产需要适量使用	
柠檬酸	按生产需要适量使用	
黄原胶	按生产需要适量使用	
食用香精	按生产需要适量使用	

4.8.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

---