

# Q/TSNS

## 泰顺兴业(内蒙古)食品有限公司企业标准

Q/TSNS 0001S—2024

代替 Q/TSNS 0001S—2021

### 风味饮料

2024- 11 - 22 发布

2024- 12 - 12 实施

泰顺兴业(内蒙古)食品有限公司 发布



## 前 言

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

本标准参照GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的要求，并结合实际情况制定，作为企业组织生产和产品质量控制的依据，

本标准代替Q/TSNS 0001S-2021《风味饮料》，本标准与Q/TSNS 0001S—2021相比，主要技术变化如下：污染物限量中根据GB 2762-2022版中调整要求“铅（以Pb计） $\leq 0.03\text{mg/kg}$ ”，本标准Q/TSNS 0004S-2023由原本的“铅（以Pb计） $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ”相应调整为“铅（以Pb计） $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ”。

本标准由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司提出。

本标准由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司起草。

本标准由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司批准。

本标准主要起草人：吴勇进、徐建成、王晓云。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

— Q/TSNS 0001S-2021。



# 风味饮料

## 1 范围

本标准规定了风味饮料的术语和定义、技术要求。

本标准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 1886.27 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 羟甲基纤维素钠
- 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的检测
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的检测
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的检测
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的检测
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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 食用香精

GB 31121 中华人民共和国国家标准 果蔬汁类及其饮料  
QB/T4631 罐头食品包装标志运输和贮存  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

### 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、番茄汁、沙棘汁、青梅汁、酸梅汁、苹果原浆、芒果浆、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，添加或不添加蔗糖脂肪酸酯、三氯蔗糖、羟甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、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 食品添加剂：应符合GB 2760的规定。

4.1.5 番茄汁、沙棘汁、青梅汁、酸梅汁、苹果原浆、芒果浆、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、组织形态。闻其气味，用温开水漱口，品其味道。
滋味、气味	具有所加原辅料成分相符的滋味、气味、无异味。	
组织形态	呈液态、状态均匀，无正常视力可见外来异物	

#### 4.3 理化要求

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。

a 仅适用于金属罐装果蔬汁饮料。

b 仅适用于以杏仁为原料的饮料。

c 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）按GB 5009.12规定的方法检测，应≤0.02mg/kg”，其它污染物限量指标应符合GB 2762中的饮料类的规定。

#### 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GB2763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 <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)	≤20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)	≤20				GB 4789.15

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 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、羟甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、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	
羟甲基纤维素钠	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	
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。

#### 4.9 标志、包装、运输和贮存

- 4.9.1 按JJF1070定量包装商品净含量计量检验规则
- 4.9.2 应符合QB/T4631罐头食品包装、标志、运输和贮存的相关规定
- 4.9.3 出口时，应符合销售地区国家法规限量要求

#### 5 生产加工过程

食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节、设施、人员的基本要求和准则应符合GB14881食品生产通用卫生规范。