



410173S-2023



河南岛上草食品有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2023

风味饮料

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

河南岛上草食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南岛上草食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫红伟、张向锋。

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、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、食用盐（海盐）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖中的一种或多种，加入苹果原醋、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、大麦（经水煮提取）、麦芽（经水煮提取）、决明子（经水煮提取）、甘草（经水煮提取）、罗汉果（经水煮提取）、淡竹叶（经水煮提取）、木糖醇、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、麦芽糊精、乙基麦芽酚、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、麦角钙化醇（维生素 D₂）、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、肌醇、烟酸、烟酰胺、泛酸（D-泛酸钙）、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、牛磺酸、D-异抗坏血酸钠、磷酸、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、酪蛋白酸钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素、食品用香精[甜橙香精、水蜜桃香精、芒果香精、菠萝香精、葡萄香精、山楂香精、乌梅香精、草莓香精、苹果香精、红枣香精、哈密瓜香精、柠檬香精、香蕉香精、蓝莓香精、黄桃香精、梨香精、樱桃香精、椰子香精、西瓜香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西柚香精、枇杷香精、山竹香精、石榴香精、番茄香精、木瓜香精、火龙果香精、无花果香精、甘蔗香精、桑葚香精、百香果香精、复合果味香精、乳酸菌味香精、核桃香精、花生香精、双柚香精、沙棘香精、豆奶香精、燕麦香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、黑芝麻香精、玉米香精、薏米香精、青梅香精、乳化香精、黑加仑香精、绿茶香精、乌龙茶香精、红茶香精、茉莉花香精、白兰瓜香精、香草香精、芝士香精、可可香精、冰凉香精、薄荷香精、荷叶香精、竹叶饭香精、竹叶香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）、酸奶香精、奶味香精、咖啡香精、玫瑰香精、奇异果香精、青柠香精、黄瓜味香精、樱花香精、桂花香精、玲珑瓜香精中的一种或几种]中的一种或几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装（或灌装后高温杀菌）、包装加工而成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为不同类型产品：葡萄糖风味饮料、苏打风味饮料、茶味饮料、咖啡味饮料、果醋味饮料、植物风味饮料、营养素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 苹果原醋应符合 GB 2719 的规定。

- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.16 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.17 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.27 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.28 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.29 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.32 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.36 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.42 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.43 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.44 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.45 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.46 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.47 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.48 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.49 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.50 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.51 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.52 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.53 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.54 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.55 维生素 E（dl-α-醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.56 麦角钙化醇（维生素 D₂）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.57 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.58 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.59 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.60 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.61 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.62 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.63 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.64 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.65 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.66 麦芽、决明子、甘草、罗汉果、淡竹叶应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.67 大麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.68 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.69 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.70 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.71 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.72 泛酸（D-泛酸钙）应符合《中华人民共和国药典》2020 版二部的规定。
- 2.1.73 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.74 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 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，均匀一致	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
维生素 B ₆ （盐酸吡哆醇） ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ （氰钴胺） ^b ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285 或

		GB/T 5009. 217
维生素 B ₁ ^b , mg/kg	2~3	GB 5009. 84
烟酸 ^b , mg/kg	3~18	GB 5009. 89
锌 ^b , mg/kg	3~20	GB 5009. 14
镁 ^b , mg/kg	30~60	GB 5009. 241
钙 ^b （以 Ca 计）, mg/kg	160~1350	GB 5009. 92
牛磺酸 ^b , g/kg（仅适用于添加牛磺酸的饮料）	0. 4~0. 6	GB 5009. 169
肌醇 ^b , mg/kg	60~120	GB 5009. 270
维生素 D ₂ ^b , μ g/kg	2~10	GB 5009. 82
维生素 E ^b , mg/kg	10~40	GB 5009. 82
泛酸 ^b , mg/kg	1. 1~2. 2	GB 5009. 210
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）, g/kg	≤ 0. 2	SN/T 3854
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）, g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计）, g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0. 03	GB 5009. 278
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 256
锡 ^c （以 Sn 计）, mg/kg	≤ 150	GB 5009. 16
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L	≤ 20	GB 5009. 13、GB 5009. 14和 GB 5009. 90
展青霉素 ^d , μ g/kg	≤ 20	GB 5009. 185
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； b 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测； c 该指标仅适用金属罐装产品； d 展青霉素指标仅适用于添加苹果原醋的产品检测； 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2. 4 微生物限量

4.4.1 非经商业无菌生产的产品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 ^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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合罐头食品商业无菌的要求，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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、食用盐（海盐）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖中的一种或多种，加入苹果原醋、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、大麦（经水煮提取）、麦芽（经水煮提取）、决明子（经水煮提取）、甘草（经水煮提取）、罗汉果（经水煮提取）、淡竹叶（经水煮提取）、木糖醇、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、麦芽糊精、乙基麦芽酚、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、麦角钙化醇（维生素 D₂）、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、肌醇、烟酸、烟酰胺、泛酸（D-泛酸钙）、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、牛磺酸、D-异抗坏血酸钠、磷酸、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、酪蛋白酸钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素、食品用香精[甜橙香精、水蜜桃香精、芒果香精、菠萝香精、葡萄香精、山楂香精、乌梅香精、草莓香精、苹果香精、红枣香精、哈密瓜香精、柠檬香精、香蕉香精、蓝莓香精、黄桃香精、梨香精、樱桃香精、椰子香精、西瓜香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西柚香精、枇杷香精、山竹香精、石榴香精、番茄香精、木瓜香精、火龙果香精、无花果香精、甘蔗香精、桑葚香精、百香果香精、复合果味香精、乳酸菌味香精、核桃香精、花生香精、双柚香精、沙棘香精、豆奶香精、燕麦香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、黑芝麻香精、玉米香精、薏米香精、青梅香精、乳化香精、黑加仑香精、绿茶香精、乌龙茶香精、红茶香精、茉莉花香精、白兰瓜香精、香草香精、芝士香精、可可香精、冰凉香精、薄荷香精、荷叶香精、竹叶饭香精、竹叶香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）、酸奶香精、奶味香精、咖啡香精、玫瑰香精、奇异果香精、青柠香精、黄瓜味香精、樱花香精、桂花香精、玲珑瓜香精中的一种或几种]中的一种或几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装（或灌装后高温杀菌）、包装加工而成的风味饮料。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》等相关标准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。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。