



410674 S-2023



河南冠泽食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2023

风味饮料

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

河南冠泽食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南冠泽食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：安芃宇。

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）为主要原料，加入浓缩果蔬汁或浆（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩石榴汁、浓缩番茄汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩无花果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑、浓缩西梅汁、浓缩酸梅汁中的一种或多种）、柚原浆、沙棘原浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、黄豆、黄豆粉或黄豆酱、燕麦、燕麦粉、绿豆、绿豆粉、花生、花生酱、杏仁、杏仁粉、红豆、红豆粉、黑芝麻、黑芝麻粉或黑芝麻酱、玉米浆（玉米打浆）、薏米、薏米粉、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）、乳粉、白砂糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入水果粒（芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、奇亚籽、椰蓉、椰肉汁、椰浆、苹果原醋、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、芝士粉、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）、蜂蜜、椰子油、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、乙基麦芽酚、维生素 C（抗坏血酸）、麦芽糊精、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、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、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、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、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、苋菜红（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、焦糖色（仅适用于果味饮料）、 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、清凉香精中的一种或几种]中的一种或几种为原料，经调配、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

按照原辅料添加不同可分为：果味饮料、复合果味饮料、苏打果味饮料、风味饮料、茶味饮料、咖啡味饮料、植物风味饮料、乳味饮料（杀菌型）。

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（小苏打）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 20884 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 水果粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.44 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.45 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.46 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.47 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.48 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.49 大麦、黄豆、黄豆粉、燕麦、燕麦粉、绿豆、绿豆粉、红豆、红豆粉、玉米、薏米、薏米粉应符合 GB 2715 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 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。
- 2.1.52 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 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.56 焦糖色应符合 GB 1886.64 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 胭脂红应符合 GB 1886.220 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 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.66 浓缩果蔬汁或浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.67 椰蓉应符合 NY/T 786 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 椰肉汁、胡柚原浆、沙棘原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.71 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.72 黑芝麻、黑芝麻粉、花生、杏仁、杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.73 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.74 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.75 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.76 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.77 奇亚籽应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.78 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 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
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg ≤	0.2	SN/T 3854
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
苋菜红 ^a ，g/kg ≤	0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg ≤	0.025	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
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^a （以对羟基苯甲酸计）， g/kg ≤	0.25	GB 5009.31
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 ^b （以 Sn 计），mg/kg ≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b ，mg/L ≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14和 GB 5009.90
展青霉素，μg/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品的 产品） ≤	20	GB 5009.185
氰化物（以 HCN 计），mg/L（仅适用于添加杏仁及其制 品的产品） ≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验（仅适用于添加黄豆及其制品的产品）	阴性	GB/T 5009.183
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，其中苋菜红、胭脂红、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐仅适用于果味饮料；		

b 该指标仅适用金属罐装产品；

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

2.4.1 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商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.6 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。

2.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.8 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。

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（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）。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）为主要原料，加入浓缩果蔬汁或浆（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩石榴汁、浓缩番茄汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩无花果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑、浓缩西梅汁、浓缩酸梅汁中的一种或多种）、柚原浆、沙棘原浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、黄豆、黄豆粉或黄豆酱、燕麦、燕麦粉、绿豆、绿豆粉、花生、花生酱、杏仁、杏仁粉、红豆、红豆粉、黑芝麻、黑芝麻粉或黑芝麻酱、玉米浆（玉米打浆）、薏米、薏米粉、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）、乳粉、白砂糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入水果粒（芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、奇亚籽、椰蓉、椰肉汁、椰浆、苹果原醋、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、芝士粉、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）、蜂蜜、椰子油、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、乙基麦芽酚、维生素C（抗坏血酸）、麦芽糊精、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、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、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、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、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、苋菜红（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、焦糖色（仅适用于果味饮料）、 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、清凉香精中的一种或几种]中的一种或几种为原料，经调配、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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。

河南冠泽食品有限公司