



411456S-2023



河南冠虎饮品有限公司企业标准

Q/HGY 0001S-2023

风味饮料

2023-05-27 发布

2023-05-27 实施

河南冠虎饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南冠虎饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李燕。

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，添加浓缩果汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩金桔汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西番莲汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩桔子汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩樱桃汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩黑加仑汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩沙棘汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩蔓越莓汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩柚子汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆、浓缩白兰瓜汁或浆、浓缩青柠汁或浆、浓缩苹果清汁中的一种或几种）、苹果原醋、山楂原醋、酿造食醋、柿子原醋、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种）、蜂蜜、乳粉、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖中的几种，辅以食用盐（氯化钠）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、复配稳定剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、三聚磷酸钠）、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、d1-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、大豆植物蛋白、聚葡萄糖、植脂末、乳酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、β-环状糊精、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、磷酸、冰乙酸、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、西柚味香精、西瓜味香精、酸梅味香精、竹叶味香精、青瓜味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、酸奶味香精、

乳酸菌味香精、薄荷味香精、杂果味香精、香草味香精、芝士味香精、可可味香精、牛奶味香精、黄瓜味香精、樱花味香精、桂花味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、蜂蜜味香精中的一种或几种)中的一种或几种,经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装、二次杀菌、包装而制成的风味饮料。

按照添加的原辅料不同可分为:风味饮料、乳味饮料、果味饮料、维生素强化风味饮料。

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 浓缩果汁或浆应符合 GB 17325 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.20 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.21 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.22 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.23 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.24 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.25 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.27 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.28 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.35 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.36 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.39 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.40 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.41 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.42 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.43 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.44 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.45 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.46 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.47 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.48 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.49 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.50 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.51 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.53 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。
- 2.1.54 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.55 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.56 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.57 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.58 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.59 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.60 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.61 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.62 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.63 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.64 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.65 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.66 苹果原醋、山楂原醋、酿造食醋、柿子原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.67 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.68 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.69 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.70 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.71 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.72 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.73 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.74 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.75 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.76 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.77 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.78 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.79 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.80 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.81 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.82 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.83 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.84 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 7298 的规定。
- 2.1.85 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 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	均匀一致的液体	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	原料物质应有的气、滋味，酸甜适口、无异味	中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.5	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（AK 糖） ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
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
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
苋菜红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^b ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b ，μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5009.285

锌、铜、铁总和 ^d ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
d1-酒石酸（以酒石酸计） ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
脲酶试验 ^e		阴性	GB/T 5009.183
注：1、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； 2、b 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测； 3、c 展青霉素仅适用于使用浓缩苹果汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、苹果原醋、山楂原醋的产品检测。 4、d 仅适用于金属罐装产品的检测。 5、e 仅适用于使用大豆植物蛋白的产品。 6、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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

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
*霉菌，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； 2、*霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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，添加浓缩果汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩金桔汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西番莲汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩桔子汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩樱桃汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩黑加仑汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩沙棘汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩蔓越莓汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩柚子汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆、浓缩白兰瓜汁或浆、浓缩青柠汁或浆、浓缩苹果清汁中的一种或几种）、苹果原醋、山楂原醋、酿造食醋、柿子原醋、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种）、蜂蜜、乳粉、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖中的几种，辅以食用盐（氯化钠）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、复配稳定剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、三聚磷酸钠）、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、d1-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、大豆植物蛋白、聚葡萄糖、植脂末、乳酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -环状糊精、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、磷酸、冰乙酸、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、食用色素【 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、西柚味香精、西瓜味香精、酸梅味香精、竹叶味香精、青瓜味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、薄荷味香精、杂果味香精、香草味香精、芝士味香精、可可味香精、牛奶味香

精、黄瓜味香精、樱花味香精、桂花味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、蜂蜜味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装、二次杀菌、包装而制成的风味饮料。

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，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 C(抗坏血酸)作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

河南冠虎饮品有限公司

Q B