



410540S-2024



河南省泽源食品科技有限公司企业标准

Q/HZSK 0001S-2024

风味饮料

2024-02-20 发布

2024-02-20 实施

河南省泽源食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省泽源食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、河南省泽源食品科技有限公司。

本标准主要起草人：牛团善、韩淑英、刘保平。

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为主要原料，加入酿造食醋、蜂蜜、灵芝、竹笋、葛根、人参（人工种植5年以下）、山药、玉竹、覆盆子、胖大海、乌梅、栀子、百合、甘草、薄荷、金银花、怀菊花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、淡竹叶、蒲公英、关山樱花、槐花、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、大枣、山楂、猕猴桃、桂圆、枸杞、小麦、大麦、薏米、花生、红豆、黑豆、绿豆、荞麦、藜麦、燕麦、姜（生姜、干姜）中的一种或多种浸泡，再添加或不添加浓缩果蔬汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩水蜜桃汁或浆、浓缩黄桃汁或浆、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、浓缩柑橘汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩刺梨汁或浆、浓缩杏汁或浆、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、浓缩胡萝卜汁或浆、浓缩甘蔗汁中的一种或几种）、椰浆粉、乳粉、果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种，辅以5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、冰乙酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、琼脂、微晶纤维素、聚葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、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、碳酸氢钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、香兰素、乙基麦芽酚、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、山梨糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素、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）、麦角钙化醇（维生素D₂）、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、硫酸镁、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、维生素C（抗坏血酸）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、食用色素[β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种]、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为：薯醋味饮料、蜂蜜醋味饮料、菌类薯醋味饮料、麦芽醋味饮料、果蔬醋味饮料、花类醋味饮料、乳味醋味饮料、葡萄糖醋味饮料、营养素强化醋味饮料、复合风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 灵芝、竹笋、葛根、玉竹、覆盆子、胖大海、乌梅、栀子、百合、甘草、薄荷、金银花、淡竹叶、蒲公英、槐花、薏米应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.5 人参（人工种植 5 年以下）应符合 GB/T 19506 的规定。
- 2.1.6 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.7 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.8 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.9 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发〔2002〕51 号）的规定。
- 2.1.10 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.11 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.12 大枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.13 桂圆应符合 DB35/T 955 的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.16 猕猴桃应符合 GH/T 40743 的规定。
- 2.1.17 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 小麦应符合 GB/T 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 红豆、黑豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 大麦、荞麦、藜麦、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 姜（生姜、干姜）应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.23 浓缩果蔬汁或浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.24 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.25 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.34 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.37 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.38 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

- 2.1.39 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.40 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.43 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.47 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.48 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.49 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.50 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.51 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.52 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.53 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.56 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.57 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。
- 2.1.58 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.59 甜菊糖苷、罗汉果甜苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.60 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.61 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.62 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.63 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.64 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.65 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.66 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.67 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.68 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.69 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.70 麦角钙化醇（维生素 D₂）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.71 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.72 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.73 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.74 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.75 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.76 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.77 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

- 2.1.78 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.89 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.80 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.81 D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.82 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.83 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.84 维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.85 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.86 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.87 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.88 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.89 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.90 杨梅红应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.91 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.92 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.93 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.94 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.95 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.96 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。

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
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量样品，置于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	液体，均匀一致	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总酸 ^a （以柠檬酸），g/L	\geq 1.0	GB 12456
乙酰磺胺酸钾 ^b ，g/kg	\leq 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg	\leq 0.65	GB 5009.97

天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^b , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^b , g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
维生素 B ₁ ^c , mg/kg		2~3	GB 5009.84
维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇) ^c , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ (氰钴胺) ^c , μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285
维生素 D ^c , μg/kg		2~10	GB 5009.82
维生素 E ^c , mg/kg		10~40	GB 5009.82
烟酸 ^c , mg/kg		3~18	GB 5009.89
泛酸 ^c , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
锌 ^c , mg/kg		3~20	GB 5009.14
镁 ^c , mg/kg		30~60	GB 5009.241
钙 ^c (以 Ca 计), mg/kg		160~1350	GB 5009.92
铁 ^c , mg/kg		10~20	GB 5009.90
牛磺酸 ^c , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 ^c , mg/kg		60~120	GB 5009.270
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 (仅适用于添加杏仁的产品)	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 (仅适用于添加红豆、黑豆的产品)		阴性	GB/T 5009.183
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14 和 GB 5009.90

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
锡 ^e （以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16

注：* 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加酿造食醋的产品；

b 仅适用于使用该食品添加剂的产品；

c 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测；

d 适用于未添加葡萄糖酸锌金属罐包装的产品；

e 适用于金属罐包装的产品；

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

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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20			GB 4789.15

1. a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸（添加酿造食醋的产品）、菌落总数、大肠菌群的检验。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为主要原料，加入酿造食醋、蜂蜜、灵芝、竹笋、葛根、人参（人工种植5年以下）、山药、玉竹、覆盆子、胖大海、乌梅、栀子、百合、甘草、薄荷、金银花、怀菊花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、淡竹叶、蒲公英、关山樱花、槐花、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、大枣、山楂、猕猴桃、桂圆、枸杞、小麦、大麦、薏米、花生、红豆、黑豆、绿豆、荞麦、藜麦、燕麦、姜（生姜、干姜）中的一种或多种浸泡，再添加或不添加浓缩果蔬汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩水蜜桃汁或浆、浓缩黄桃汁或浆、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、浓缩柑橘汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩刺梨汁或浆、浓缩杏汁或浆、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、浓缩胡萝卜汁或浆、浓缩甘蔗汁中的一种或几种）、椰浆粉、乳粉、果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种，辅以5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、冰乙酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、琼脂、微晶纤维素、聚葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、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、碳酸氢钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、香兰素、乙基麦芽酚、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、山梨糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素、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）、麦角钙化醇（维生素D₂）、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、硫酸镁、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、维生素C（抗坏血酸）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、食用色素[β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种]、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、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，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。

河南省泽源食品科技有限公司