



410154S-2025



河南玖益健康产业有限公司企业标准

Q / H J Y 0 0 0 9 S - 2 0 2 5

肉桂蜂蜜风味饮料

2025-01-13 发布
2025-01-13 实施

河南玖益健康产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南玖益健康产业有限公司提出。

本标准由四川省中医药转化医学中心、新乡医学院三全学院、河南玖益健康产业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：吴诗惠、宋小锋、开拓、施君君、王剑波、王鹏飞。

H N

Q B

肉桂蜂蜜风味饮料

1 范围

本标准规定了肉桂蜂蜜风味饮料的要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以肉桂水提液（以肉桂为原料，经加水熬煮、过滤）、蜂蜜为主要原料，辅以或不辅
以冰糖、赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糊精、果蔬粉（红枣粉、山药粉、柠檬粉、山楂粉、樱桃粉、苹果
粉、芒果粉、甜橙粉、桑葚粉、枸杞粉、桂圆粉、生姜粉、西红柿粉、木瓜粉、桔子粉、覆盆子粉、草
莓粉、蓝莓粉中的一种或几种）、白砂糖、红糖、木糖醇、食品用香精、甜菊糖苷、DL-苹果酸、羧甲
基纤维素钠、三氯蔗糖、海藻酸钠、果胶、果葡糖浆、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、乙二胺四乙
酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、山梨酸钾中的一种或几种，再经调配混合、灌装、杀菌或不杀菌
等工艺加工而成的肉桂蜂蜜风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 肉桂应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.7 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.10 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.17 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.18 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.19 果葡糖浆应符合 GB 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.20 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.21 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.314 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	液态	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质，允许有原料物质沉淀	

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
pH 值	5.5~7.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥ 0.2	GB/T 12143
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a (以乙二胺四乙酸盐计), g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2: a 指标仅适用于使用该食品添加剂的产品; b 指标仅适用于添加山楂粉、苹果粉的产品。 同一功能的食品添加剂 (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 中平板计数法
霉菌, CFU/ mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/ mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以肉桂水提液（以肉桂为原料，经加水熬煮、过滤）、蜂蜜为主要原料，辅以或不辅以冰糖、赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糊精、果蔬粉（红枣粉、山药粉、柠檬粉、山楂粉、樱桃粉、苹果粉、芒果粉、甜橙粉、桑葚粉、枸杞粉、桂圆粉、生姜粉、西红柿粉、木瓜粉、桔子粉、覆盆子粉、草莓粉、蓝莓粉中的一种或几种）、白砂糖、红糖、木糖醇、食品用香精、甜菊糖苷、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、海藻酸钠、果胶、果葡糖浆、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、山梨酸钾中的一种或几种，再经调配混合、灌装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的肉桂蜂蜜风味饮料。

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，参考GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南玖益健康产业有限公司