



413189S-2025



河南轻醒力生物科技有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2025

# 风味饮料

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

河南轻醒力生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南轻醒力生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李欣然。

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，反渗透处理）为主要原料，辅以低聚果糖、低聚木糖、果蔬汁或浓缩果蔬汁（橙、柠檬、苹果、梨、桃、草莓、西瓜、蓝莓、菠萝、香蕉、椰子、枣、柚子、杏、山楂、石榴、桑葚、葡萄、百香果、芒果、樱桃、猕猴桃、荔枝、西柚、哈密瓜、酸梅、青梅、火龙果、橘子、青提、番茄、青瓜、黄瓜、胡萝卜、蔓越莓、杨梅、甘蔗、枇杷、车厘子、沙棘中的一种或几种）、茶粉（绿茶、乌龙茶、白茶、普洱茶、红茶、茉莉花茶中的一种或几种）、生牛乳、全脂奶粉、脱脂奶粉、啤酒、啤酒花制品、酵母粉、胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽、淡水鱼蛋白肽、牛骨肽、燕窝、牡蛎肽、诺丽果浆、透明质酸钠、植物水提物【麦芽粉、小蓟提取物、山药提取物、山楂提取物、马齿苋提取物、乌梅提取物、木瓜提取物、代代花提取物、玉竹提取物、甘草提取物、白芷提取物、白果提取物、白扁豆提取物、龙眼肉(桂圆)提取物、决明子提取物、百合提取物、肉豆蔻提取物、肉桂提取物、佛手提取物、红豆提取物、昆布提取物、枣提取物、罗汉果提取物、郁李仁提取物、金银花提取物、青果提取物、鱼腥草提取物、枸杞子提取物、栀子提取物、砂仁提取物、胖大海提取物、茯苓提取物、桃仁提取物、桑叶提取物、桑椹提取物、橘红提取物、桔梗提取物、益智仁提取物、荷叶提取物、莲子提取物、淡竹叶提取物、淡豆豉提取物、杭白菊提取物、怀菊花提取物、菊苣提取物、黄精提取物、紫苏提取物、葛根提取物、槐米提取物、槐花提取物、蒲公英提取物、酸枣仁提取物、鲜白茅根提取物、鲜芦根提取物、橘皮提取物、薄荷提取物、薏苡仁提取物、覆盆子提取物、人参（人工种植五年以内）提取物、黄芪提取物、西洋参提取物、党参提取物、红葡萄浓缩粉、蓝莓粉、针叶樱桃粉中的一种或几种】、益生菌（植物乳植杆菌、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种）、牛磺酸、肌醇、左旋肉碱、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、甜菊糖苷、维生素 E（dl- $\alpha$ -生育酚）、维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、烟酸、烟酰胺、维生素 C（L-抗坏血酸）中的一种或几种，再添加红糖、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、抗性糊精、三氯蔗糖、木糖醇、山梨糖醇液、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、水苏糖、L-阿拉伯糖、果胶、结冷胶、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、山梨酸钾、DL-苹果酸、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠、乳酸、二氧化碳、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、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，经调配混合、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的（其中添加益生菌的产品为活菌型）风味饮料。

根据辅料不同将产品分为不同类型：果味饮料、果味茶味饮料、乳味饮料、植物风味饮料、复合风味饮料、茶味饮料、乳酸菌风味饮料、营养强化风味饮料、肽风味饮料、低聚糖风味饮料、啤酒风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.3 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.4 果蔬汁或浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 生牛乳应符合 NY/T 1172 的规定。
- 2.1.6 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.8 啤酒花制品应符合 GB/T 20369 的规定。
- 2.1.9 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.10 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.11 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.12 淡水鱼蛋白肽应符合 QB/T 4588 的规定。
- 2.1.13 牛骨肽应符合 NY/T 4281 的规定。
- 2.1.14 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.15 牡蛎肽应符合 T/CBFIA 01001 的规定。
- 2.1.16 诺丽果浆应符合原卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.17 植物提取物应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.18 透明质酸钠应符合国家卫生健康委员会 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.19 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.20 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.21 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.22 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.26 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.27 维生素 E (dl- $\alpha$ -醋酸生育酚) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.28 维生素 D<sub>2</sub> (麦角钙化醇) 应符合 GB 14755 的规定。

- 2.1.29 维生素 D<sub>3</sub> (胆钙化醇) 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.30 维生素 B<sub>1</sub> (盐酸硫胺素) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.31 维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.32 维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.33 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.34 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.35 维生素 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.36 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.40 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.43 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.44 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.48 阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.49 果胶应符合 GB/T 25533 的规定。
- 2.1.50 结冷胶应符合 GB/T 25535 的规定。
- 2.1.51 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.52 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.53 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.54 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.55 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) 应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.56 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.59 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.61 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.62 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.63 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.64 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.65 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.66 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.67 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.68 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.69 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.70 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.71 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.72 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.73 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.74 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.75 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.76 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.77 茶粉应符合 NY/T 2672 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	从样品中取出一瓶，倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	均一液态	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

## 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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
牛磺酸 <sup>a</sup> , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 <sup>a</sup> , mg/kg	60~120	GB 5009.270
维生素 E <sup>a</sup> , mg/kg	10~40	GB 5009.82
维生素 D <sup>a</sup> , μg/kg	2~10	

烟酸（烟酰胺） <sup>a</sup> ，mg/kg		3~18	GB 5009.89
左旋肉碱 <sup>a</sup> ，mg/kg		100~3000	GB 5009.300
维生素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> ，mg/kg		2~3	GB 5009.84
维生素 B <sub>6</sub> <sup>a</sup> ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>a</sup> ，μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285
维生素 C <sup>a</sup> ，mg/kg		250~500	GB 5009.86
钙 <sup>a</sup> （以 Ca 计），mg/kg		160~1350	GB 5009.92
铁 <sup>a</sup> （以 Fe 计），mg/kg		10~20	GB 5009.90
锌 <sup>a</sup> （以 Zn 计），mg/kg		3~20	GB 5009.14
山梨酸钾 <sup>c</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.4	GB 5009.263
环己氨基磺酸钠 <sup>c</sup> （以环己氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
柠檬黄 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.1	
亮蓝 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.02	
胭脂红 <sup>c</sup> ，g/kg（仅限果味饮料）	≤	0.02	
苋菜红 <sup>c</sup> ，g/kg（仅限果味饮料）	≤	0.05	
诱惑红 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35 或 SN/T 1743
叶绿素铜钠盐 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
乙二胺四乙酸二钠 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
磷酸盐 <sup>c</sup> （以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
甜菊糖苷 <sup>c</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
肽含量 <sup>d</sup> ，g/kg	≥	0.5	GB/T 22492
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于添加该营养强化剂的产品；			
注 3：b 指标仅适用于添加苹果、山楂制品的产品；			
注 4：c 指标仅适用于添加该食品添加剂的产品，同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不超过 1；			
注 5：d 指标仅适用于复合肽风味饮料。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
乳酸菌活菌数 <sup>c</sup> , CFU/mL ≥	10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行;					
注 2: b 指标不适用于添加益生菌的产品; c 指标仅适用于添加益生菌的产品。					

## 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

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; 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相关公告的规定; 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、净含量及允许短缺量、菌落总数【不适用于添加益生菌(活菌型)的产品】、大肠菌群。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，反渗透处理）为主要原料，辅以低聚果糖、低聚木糖、果蔬汁或浓缩果蔬汁（橙、柠檬、苹果、梨、桃、草莓、西瓜、蓝莓、菠萝、香蕉、椰子、枣、柚子、杏、山楂、石榴、桑葚、葡萄、百香果、芒果、樱桃、猕猴桃、荔枝、西柚、哈密瓜、酸梅、青梅、火龙果、橘子、青提、番茄、青瓜、黄瓜、胡萝卜、蔓越莓、杨梅、甘蔗、枇杷、车厘子、沙棘中的一种或几种）、茶粉（绿茶、乌龙茶、白茶、普洱茶、红茶、茉莉花茶中的一种或几种）、生牛乳、全脂奶粉、脱脂乳粉、啤酒、啤酒花制品、酵母粉、胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽、淡水鱼蛋白肽、牛骨肽、燕窝、牡蛎肽、诺丽果浆、透明质酸钠、植物水提物【麦芽粉、小蓟提取物、山药提取物、山楂提取物、马齿苋提取物、乌梅提取物、木瓜提取物、代代花提取物、玉竹提取物、甘草提取物、白芷提取物、白果提取物、白扁豆提取物、龙眼肉(桂圆)提取物、决明子提取物、百合提取物、肉豆蔻提取物、肉桂提取物、佛手提取物、红豆提取物、昆布提取物、枣提取物、罗汉果提取物、郁李仁提取物、金银花提取物、青果提取物、鱼腥草提取物、枸杞子提取物、栀子提取物、砂仁提取物、胖大海提取物、茯苓提取物、桃仁提取物、桑叶提取物、桑椹提取物、橘红提取物、桔梗提取物、益智仁提取物、荷叶提取物、莲子提取物、淡竹叶提取物、淡豆豉提取物、杭白菊提取物、怀菊花提取物、菊苣提取物、黄精提取物、紫苏提取物、葛根提取物、槐米提取物、槐花提取物、蒲公英提取物、酸枣仁提取物、鲜白茅根提取物、鲜芦根提取物、橘皮提取物、薄荷提取物、薏苡仁提取物、覆盆子提取物、人参（人工种植五年以内）提取物、黄芪提取物、西洋参提取物、党参提取物、红葡萄浓缩粉、蓝莓粉、针叶樱桃粉中的一种或几种】、益生菌（植物乳植杆菌、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种）、牛磺酸、肌醇、左旋肉碱、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、甜菊糖苷、维生素 E（dl- $\alpha$ -生育酚）、维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、烟酸、烟酰胺、维生素 C（L-抗坏血酸）中的一种或几种，再添加红糖、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、抗性糊精、三氯蔗糖、木糖醇、山梨糖醇液、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、水苏糖、L-阿拉伯糖、果胶、结冷胶、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、山梨酸钾、DL-苹果酸、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠、乳酸、二氧化碳、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、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，经调配混合、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的（其中添加益生菌的产品为活菌型）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》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南轻醒力生物科技有限公司

H N

Q B