



413646S-2025



漯河联泰食品有限公司企业标准

Q/LLS 0004S-2025

风味饮料

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

漯河联泰食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河联泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴锋、马应辉。

本标准自实施之日起替代 Q/LLS 0004S-2024（备案号：412695S-2024）

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、二级反渗透）为原料，辅以果蔬浓缩汁（浆）/果肉、椰浆（乳）、食糖、淀粉糖、蜂蜜、乳粉、调制乳粉、茶叶、茶粉、茶浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、调制乳、牛奶（牛乳）、椰浆粉、糖粉、果冻、椰果、西米（淀粉制品）、大豆浆、坚果籽类仁浆、果醋、魔芋粉、魔芋精粉、食用盐、乳清发酵液、植脂末、胶原蛋白肽、果蔬纤维、粮谷纤维、植物【百合、陈皮、茯苓、莲子、罗汉果、麦冬、芡实、山药中的一种或几种】或其粉或其提取物、D-阿洛酮糖中的一种或几种，添加或不添加聚葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、木糖醇、食用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、葡萄皮红、杨梅红、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝、姜黄、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿复配着色剂（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、维生素B₁（盐酸硫胺素、硝酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、泛酸（D-泛酸钠、D-泛酸钙）、牛磺酸、肌醇、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、焦磷酸铁、甘氨酸亚铁）、钙（碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙）、锌（硫酸锌、葡萄糖酸锌、甘氨酸锌、柠檬酸锌）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁）中的一种或几种，经煮料或不煮料、调配、均质或不均质、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的杀菌型风味饮料。

根据所用原辅料不同，产品分类为：果味饮料、乳味饮料、茶味饮料、咖啡味风味饮料、复合风味饮料、营养素强化风味饮料。

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 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 果蔬果肉应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 椰浆（乳）应符合 DB46/T 107 的规定。

- 2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.10 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.11 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.12 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.13 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.14 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.16 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.17 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.18 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.19 牛奶（牛乳）应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.20 椰浆粉、糖粉、乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.21 果冻应符合 GB 19299 的规定。
- 2.1.22 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.23 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。。
- 2.1.24 大豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。
- 2.1.25 坚果籽类仁浆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.28 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.31 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.32 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.33 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.34 植物【百合、陈皮、茯苓、莲子、罗汉果、麦冬、芡实、山药】或其粉应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.35 植物提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.36 D-阿洛酮糖应符合卫健委公告 2025 年第 4 号的规定。

- 2.1.37 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41 L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.43 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.44 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.47 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.48 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.49 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.50 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.51 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.52 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.53 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.54 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.55 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.56 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.57 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.58 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.59 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.60 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.61 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.62 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.63 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.64 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.65 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.66 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.67 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.68 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.69 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。

- 2.1.70酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.71六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.72三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.73抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.74抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.75D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.76纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.77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。
- 2.1.78环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.79乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.80三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.81甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.82赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.83罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.84麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.85山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.86木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.87食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.88柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.89日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.90诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.91 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.92天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.93甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.94高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.95柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.96葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.97杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.98叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.99胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.100亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.101姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.102苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

- 2.1.103 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.104 果绿复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.105 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.106 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.107 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.108 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.109 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.110 维生素 B₁（硝酸硫胺素）应符合 GB 1903.20 的规定。
- 2.1.111 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.112 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.113 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.114 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.115 泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.116 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.117 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.118 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.119 铁（硫酸亚铁）应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.120 铁（葡萄糖酸亚铁）应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.121 铁（富马酸亚铁）应符合 GB 1903.46 的规定。
- 2.1.122 铁（焦磷酸铁）应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.123 铁（甘氨酸亚铁）应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.124 钙（碳酸钙）应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.125 钙（葡萄糖酸钙）应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.126 钙（柠檬酸钙）应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.127 钙（乳酸钙）应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.128 锌（硫酸锌）应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.129 锌（葡萄糖酸锌）应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.130 锌（甘氨酸锌）应符合 GB 1903.2 的规定。
- 2.1.131 锌（柠檬酸锌）应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.132 镁（硫酸镁）应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.133 镁（葡萄糖酸镁）应符合 GB 1903.29 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	从样品中取出 1 瓶,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味,酸甜可口,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,允许有轻微沉淀	

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	≤ 0.29	GB 5009.12
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
^a 纽甜, g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
^a 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
^a 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^a 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
^a 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05 (仅限果味饮料)	GB 5009.35
^a 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025 (仅限果味饮料) 0.02 (其他风味饮料)	GB 5009.35
^a 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05 (果味饮料)	GB 5009.35
^b 磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^c 氰化物 (以HCN计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
^d 维生素B ₁ , mg/kg	2~3	GB 5009.84
^d 维生素B ₆ , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154

^d 维生素B ₁₂ , μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
^d 烟酸, mg/kg	3~18	GB 5009.89
^d 泛酸, mg/kg	1.1~2.2	GB 5009.210
^d 牛磺酸, g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
^d 肌醇, mg/kg	60~120	GB 5009.270
^d 铁（以Fe计）, mg/kg	10~20	GB 5009.90
^d 钙（以Ca计）, mg/kg	160~1350	GB 5009.92
^d 锌（以Zn计）, mg/kg	3~20	GB 5009.14
^e 镁（以Mg计）, mg/kg	30~60	GB 5009.241
^e 脲酶试验, μg/kg	阴性	GB 5009.183
<p>注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品; b 仅适用于添加磷酸盐的产品; c 仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料, 检测结果换算为以 HCN 计; d 仅适用于添加该种食品营养强化剂的产品; e 仅适用于添加杏仁浆的产品;</p> <p>注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1;</p> <p>注3: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>		

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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 食品生产加工过程的卫生要求

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 其他要求

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；营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定，食药物质和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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，辅以果蔬浓缩汁（浆）/果肉、椰浆（乳）、食糖、淀粉糖、蜂蜜、乳粉、调制乳粉、茶叶、茶粉、茶浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、调制乳、牛奶（牛乳）、椰浆粉、糖粉、果冻、椰果、西米（淀粉制品）、大豆浆、坚果籽类仁浆、果醋、魔芋粉、魔芋精粉、食用盐、乳清发酵液、植脂末、胶原蛋白肽、果蔬纤维、粮谷纤维、植物【百合、陈皮、茯苓、莲子、罗汉果、麦冬、芡实、山药中的一种或几种】或其粉或其提取物、D-阿洛酮糖中的一种或几种，添加或不添加聚葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、木糖醇、食用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、葡萄皮红、杨梅红、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝、姜黄、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿复配着色剂（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、维生素B₁（盐酸硫胺素、硝酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、泛酸（D-泛酸钠、D-泛酸钙）、牛磺酸、肌醇、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、焦磷酸铁、甘氨酸亚铁）、钙（碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙）、锌（硫酸锌、葡萄糖酸锌、甘氨酸锌、柠檬酸锌）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁）中的一种或几种，经煮料或不煮料、调配、均质或不均质、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的杀菌型风味饮料。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠为抗氧化剂。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河联泰食品有限公司