



413698S-2025



河南天蕴泉饮品有限公司企业标准

Q/HTY 0015S-2025

# 风味饮料

2025-12-22 发布

2025-12-22 实施

河南天蕴泉饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南天蕴泉饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐民、刘鸿、李玉堂、陈赛赛。

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。

本标准适用于以地下水（经过滤，二级反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁或浆、苹果原醋、植脂末、椰浆粉、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、茶粉、食用盐、海盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、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、dL-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、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、 $\beta$ -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、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、麦角钙化醇（维生素D<sub>2</sub>）、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、泛酸（D-泛酸钙）、泛酸（D-泛酸钠）、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、食用色素【 $\beta$ -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】、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的杀菌型风味饮料。

根据原辅料不同可分为不同类型产品：果味饮料、复合果味饮料、葡萄糖风味饮料、苏打果味饮料、茶味饮料、玛咖味饮料、花生味饮料、咖啡味饮料、海盐风味饮料、乳味饮料、营养素强化风味饮料、乳酸菌风味饮料（杀菌型）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 地下水应符合 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 苹果原醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.5 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2. 1. 10蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
2. 1. 11乳粉应符合 GB 19644 的规定。
2. 1. 12麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
2. 1. 13赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
2. 1. 14红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
2. 1. 15结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
2. 1. 16冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
2. 1. 17透明质酸钠应符合卫健委公告（2020 年第 9 号）的规定。
2. 1. 18高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 GB 7101 的规定。
2. 1. 19水果粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
2. 1. 20食用盐、海盐应符合 GB 2721 的规定。
2. 1. 21羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886. 232 的规定。
2. 1. 22黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。
2. 1. 23卡拉胶应符合 GB 1886. 169 的规定。
2. 1. 24果胶应符合 GB 25533 的规定。
2. 1. 25结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
2. 1. 26琼脂应符合 GB 1886. 239 的规定。
2. 1. 27阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
2. 1. 28刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
2. 1. 29海藻酸钠应符合 GB 1886. 243 的规定。
2. 1. 30微晶纤维素应符合 GB 1886. 103 的规定。
2. 1. 31柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
2. 1. 32L-苹果酸应符合 GB 1886. 40 的规定。
2. 1. 33DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
2. 1. 34柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 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 1886.180 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 罗汉果甜苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.58 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.59 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.60 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.61 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.62 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.63 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.64 肌醇(环己六醇)应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.65 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.66 维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.67 麦角钙化醇(维生素 D<sub>2</sub>)应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.68 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.69 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.70 泛酸(D-泛酸钙)应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.71 泛酸(D-泛酸钠)应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.72 维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.73 维生素 B<sub>12</sub>(氰钴胺)应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.74 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.75 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。

- 2.1.76 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.77 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.78 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.79 茄菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.80 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.81 诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.82 亮蓝应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.83 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.84 杨梅红应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.85 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.86 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.87 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.88 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.89 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.90 食品用香精应符合 GB 30616 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	液体	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，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

## 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
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854

柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009. 35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009. 35
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.02	GB 5009. 35
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009. 35
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009. 35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009. 35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009. 83
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009. 260
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009. 28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009. 28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.03	GB 5009. 278
d1-酒石酸 (以酒石酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	5.0	GB 5009. 157
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009. 256
牛磺酸 <sup>b</sup> , g/kg		0.4~0.6	GB 5009. 169
锌 <sup>b</sup> , mg/kg		3~20	GB 5009. 14
钙 <sup>b</sup> , mg/kg		160~1350	GB 5009. 92
镁 <sup>a</sup> , mg/kg		30~60	GB 5009. 241
烟酸 <sup>b</sup> , mg/kg		3~18	GB 5009. 89
肌醇 <sup>b</sup> , mg/kg		60~120	GB 5009. 270
维生素B <sub>6</sub> <sup>b</sup> , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009. 154
维生素B <sub>12</sub> <sup>b</sup> , μg/kg		0.6~1.8	GB 5009. 285 或 GB/T 5009. 217
维生素B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , mg/kg		2~3	GB 5009. 84
泛酸 <sup>b</sup> , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009. 210
维生素D <sub>2</sub> <sup>b</sup> , μg/kg		2~10	GB 5009. 82
脲酶试验 <sup>c</sup>		阴性	GB 5009. 183
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
锌、铜、铁总和 <sup>d</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009. 13、GB 5009. 14、GB 5009. 90

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品;

<sup>b</sup> 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品;

C 仅适用于使用大豆植物蛋白的产品;

d 该指标仅适用金属罐装产品，且未使用葡萄糖酸锌的产品；

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

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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	≤		20		GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤		20		GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

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

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤，二级反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁或浆、苹果原醋、植脂末、椰浆粉、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、茶粉、食用盐、海盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、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、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、 $\beta$ -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、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、麦角钙化醇（维生素D<sub>2</sub>）、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、泛酸（D-泛酸钙）、泛酸（D-泛酸钠）、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、食用色素【 $\beta$ -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】、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制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。

本标准中维生素C（抗坏血酸）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。

河南天蕴泉饮品有限公司