



413424S-2025



河南汉荣饮品有限公司企业标准

Q/HHY 0006S-2025

风味饮料

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

河南汉荣饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南汉荣饮品有限公司提出。

本标准由新乡市市场监督管理局和河南汉荣饮品有限公司共同起草。

本标准起草人：冯玉龙、李静、刘国发。

HN
QB

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。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为原料，辅以蜂蜜、浓缩果蔬汁、果蔬汁、果蔬粉、植物水提物【桂花粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、乌梅粉、重瓣红玫瑰花粉、枸杞粉、陈皮粉、接骨木莓粉、酸角粉、梨果仙人掌粉、茉莉花粉、椰子粉、薄荷叶粉、生姜粉、丑橘粉、榴莲粉、香蕉粉、南瓜粉、玉米须粉、大麦粉、红茶粉、洛神花（玫瑰茄）粉、甘草粉、无花果粉、人参果粉、关山樱花粉、蔓越莓粉中的一种或几种】、诺丽果浆、板栗粉、速溶茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、玄米茶粉（糙米茶）、薏米茶粉（薏苡仁茶）、库拉索芦荟凝胶、乳清发酵液（杀菌型）【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】中的一种或几种，再添加或不添加果葡糖浆、白砂糖、赤藓糖醇、食用葡萄糖、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、维生素 E（d1- α -生育酚）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 D₃（胆钙化醇）、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）、烟酸、烟酰胺、维生素 C（L-抗坏血酸）、抗坏血酸（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色（仅限果味饮料）、食用香精中的一种或几种，经调配混合、杀菌灌装、包装等工艺加工而成的风味饮料。

根据辅料风味不同将产品分为不同类型：果味饮料、果味茶味饮料、苏打果味饮料、苏打风味饮料、植物风味饮料、复合风味饮料、茶味饮料、乳酸菌发酵风味饮料、营养强化风味饮料、果蔬风味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 果蔬汁、浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应符合 GH/T 1456 或 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.9 植物水提物、板栗粉、玄米茶粉、薏米茶粉、乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.10 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.11 诺丽果浆应符合原卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.12 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。

- 2.1.13 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.14 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.15 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.19 维生素 E (dl- α -醋酸生育酚) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.20 维生素 D₂ (麦角钙化醇) 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.21 维生素 D₃ (胆钙化醇) 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.22 维生素 B₁ (盐酸硫胺素) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.23 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.24 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.25 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.26 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.27 维生素 C、抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) 应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.37 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.38 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.39 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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
pH 值	2.5~6.0	GB/T 5750.4
牛磺酸 ^a , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 ^a , mg/kg	60~120	GB 5009.270
维生素 E ^a , mg/kg	10~40	GB 5009.82
维生素 D ^a , μg/kg	2~10	
烟酸 (烟酰胺) ^a , mg/kg	3~18	GB 5009.89
左旋肉碱 ^a , mg/kg	100~3000	GB 5009.300
维生素 B ₁ ^a , mg/kg	2~3	GB 5009.84
维生素 B ₆ ^a , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^a , μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
维生素 C ^a , mg/kg	250~500	GB 5009.86
钙 ^a (以 Ca 计), mg/kg	160~1350	GB 5009.92
铁 ^a (以 Fe 计), mg/kg	10~20	GB 5009.90
锌 ^a (以 Zn 计), mg/kg	3~20	GB 5009.14
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾 ^c , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^c (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙二醇四乙酸二钠 ^c , g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^c (以磷酸根计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
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营养强化风味饮料;		

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。

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，/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

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为原料，辅以蜂蜜、浓缩果蔬汁、果蔬汁、果蔬粉、植物水提物【桂花粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、乌梅粉、重瓣红玫瑰花粉、枸杞粉、陈皮粉、接骨木莓粉、酸角粉、梨果仙人掌粉、茉莉花粉、椰子粉、薄荷叶粉、生姜粉、丑橘粉、榴莲粉、香蕉粉、南瓜粉、玉米须粉、大麦粉、红茶粉、洛神花（玫瑰茄）粉、甘草粉、无花果粉、人参果粉、关山樱花粉、蔓越莓粉中的一种或几种】、诺丽果浆、板栗粉、速溶茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、玄米茶粉（糙米茶）、薏米茶粉（薏苡仁茶）、库拉索芦荟凝胶、乳清发酵液（杀菌型）【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】中的一种或几种，再添加或不添加果葡糖浆、白砂糖、赤藓糖醇、食用葡萄糖、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、维生素 E（dl- α -生育酚）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 D₃（胆钙化醇）、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）、烟酸、烟酰胺、维生素 C（L-抗坏血酸）、抗坏血酸（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色（仅限果味饮料）、食用香精中的一种或几种，经调配混合、杀菌灌装、包装等工艺加工而成的风味饮料。

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》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。

河南汉荣饮品有限公司