



413449S-2025



安阳昊润农业科技有限公司企业标准

Q/AHR 0001S-2025

风味饮料

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

安阳昊润农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由安阳昊润农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭士峰、郝海莲。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉、坚果及籽类仁浆/酱、果醋、果酒、椰纤果、西米（淀粉制品）、椰浆粉、菊粉、乳粉、调制乳粉、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、茶粉、茶浓缩液、 γ -氨基丁酸、果蔬纤维、粮谷纤维、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、植脂末、桃胶、植物水提取物【玉竹、甘草、白芷、决明子、百合、芡实、罗汉果、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、桔红、桔梗、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、黄精、葛根、蒲公英、橘皮、薄荷、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、丹凤牡丹花、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、L(+)-酒石酸、dL-酒石酸、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-抗坏血酸及其钠盐（抗氧化剂）、纽甜、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、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、柑橘黄、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、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）（仅限果味饮料）、山梨酸钾、苯甲酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠、二甲基二碳酸盐、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的灭菌型风味饮料。

根据所用辅料不同，产品分类为果味饮料、茶味饮料、乳味饮料、植物风味饮料、咖啡风味饮料等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 深井水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.3 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 果蔬果肉应新鲜、无腐烂变质。
- 2.1.5 坚果及籽类仁浆/酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.7 果酒应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.8 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.9 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。。
- 2.1.10 菊粉应符合原卫健委公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.11 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 椰浆粉、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、植物水提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.13 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.14 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.15 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 5633.7 的规定。
- 2.1.16 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.17 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.18 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.23 桃胶应符合卫健委公告 2022 年第 2 号的规定。
- 2.1.24 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.28 L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.32 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.33 L (+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.34 dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.35 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.40 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

- 2.1.41阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.42结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.43羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.45乳酸脂肪甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.46乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.47聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.48硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.49磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.50改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.51酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.52海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.53蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.54单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.55六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.56三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.57抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.58 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.59D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.60纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.61阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.62环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.63乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.64三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.65甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.66赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.67罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.68柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.69日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.70诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.71 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.72天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.73柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

- 2.1.74 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.75 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.76 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.77 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.78 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.79 果绿复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.80 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.81 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.82 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.362 的规定。
- 2.1.83 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.84 二甲基二碳酸盐应符合 GB 1886.68 的规定。
- 2.1.85 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.86 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.87 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.88 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.89 食品用香料应符合 GB 29938 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	取适量样品，置于无色透明的容器中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口、品尝滋味，检查其有无外来异物
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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 L (+)-酒石酸，d1-酒石酸（以酒石酸计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
^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 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 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤	0.25 (仅限果味饮料)	GB 5009.31
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
^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)	GB 5009.35
^a 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05 (仅限果味饮料)	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
<p>注: a 仅适用于添加该种添加剂的产品;</p> <p>b 仅适用于添加磷酸盐的产品;</p> <p>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;</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，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。

编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉、坚果及籽类仁浆/酱、果醋、果酒、椰纤果、西米（淀粉制品）、椰浆粉、菊粉、乳粉、调制乳粉、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、茶粉、茶浓缩液、 γ -氨基丁酸、果蔬纤维、粮谷纤维、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、植脂末、桃胶、植物水提取物【玉竹、甘草、白芷、决明子、百合、芡实、罗汉果、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、桔红、桔梗、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、黄精、葛根、蒲公英、橘皮、薄荷、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、丹凤牡丹花、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、L(+)-酒石酸、d1-酒石酸、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-抗坏血酸及其钠盐（抗氧化剂）、纽甜、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、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、柑橘黄、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、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）（仅限果味饮料）、山梨酸钾、苯甲酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠、二甲基二碳酸盐、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的灭菌型风味饮料。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳昊润农业科技有限公司