



413476S-2025



河南小趣领航食品有限公司企业标准

Q/HXQ 0010S-2025

风味饮料

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

河南小趣领航食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小趣领航食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南小趣领航食品有限公司。

本标准主要起草人：林峰霞、郭迪迪。

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。

本标准适用于以水（经粗滤、精滤、二级反渗透）为原料，加入碳酸氢钠、果葡糖浆、水果浓缩汁（浆）[柠檬、苹果、桃/白桃/水蜜桃、梨、荔枝、葡萄/提子、石榴、柚子/西柚、樱桃/车厘子、芒果汁（浆）、橘（桔）/柑橘/金桔、椰汁、菠萝、百香果、香蕉、橙、菠萝、桑葚、枣、杨梅、话梅、山楂、枇杷、火龙果、木瓜、黑加仑、提子、猕猴桃、草莓、黑莓、树莓、西梅、蓝莓、乌梅、青梅、复合莓、枸杞、哈密瓜、西瓜、沙棘、杏中的一种或几种]、食用盐（海盐、矿盐）、梨果仙人掌粉、绿茶浓缩粉、浓缩椰子水、茉莉花浓缩液/提取物、重瓣玫瑰花浓缩液、金银花浓缩液、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）浓缩液、芹菜浓缩液、西兰花浓缩液、胡萝卜浓缩液、香菜浓缩液、大麦浓缩液/大麦提取物、紫胡萝卜汁、人参粉（人参人工种植 5 年及 5 年以下）中的一种或几种，添加或不添加添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、赤藓糖醇、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、乳酸钙、氯化钾、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）、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、谷氨酸钠（味精）、烟酸、烟酰胺、牛磺酸、肌醇、硫酸镁、低聚木糖、 γ -氨基丁酸、左旋肉碱（L-肉碱）、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、葡萄皮红、胭脂红（仅限苏打果味饮料）、苋菜红（仅限苏打果味饮料）、叶黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色（仅限苏打果味饮料）、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料。

根据产品原料不同分为：苏打饮料（纯苏打原味）、苏打饮料（纯苏打柠檬味）、苏打饮料（纯苏打茉莉味）、苏打饮料（纯苏打麦芽味）、苏打饮料（纯苏打蜜桃味）、苏打饮料（纯苏打味）、红西柚/西柚味苏打饮料、海盐荔枝/荔枝味苏打饮料、青提/葡萄味苏打饮料、柠檬/青柠味苏打饮料、白桃/蜜桃味苏打饮料、金桔/金橘/柑橘/卡曼橘味苏打饮料、香橙/甜橙/橙味苏打饮料、菠萝/椰子/菠萝椰子味苏打饮料、百香果/百香果芭乐味苏打饮料、青桔味苏打饮料、仙人掌味苏打饮料、大麦茶/大麦味苏打饮料、草莓/白草莓/黑莓/树莓/西梅/蓝莓/乌梅/青梅/复合莓/味苏打饮料、苹果/青苹果味苏打饮料、菊花/小雏菊味苏打饮料、金银花/金银花绿茶味/金银花甘菊味苏打饮料、薄荷/青草薄荷味苏打饮料、玫瑰味苏打饮料、茉莉/紫苏茉莉味苏打饮料、梨/香梨/香梨荔枝味苏打饮料、芒果/百香芒果味苏打饮料、石榴味苏打饮料、樱桃/车厘子味苏打饮料、香蕉味苏打饮料、桑葚/枣/杨梅/话梅/山楂/枇杷/火龙果/木瓜/黑加仑/猕猴桃/枸杞/哈密瓜/西瓜/沙棘/杏味苏打饮料，锌强化苏打饮料/锌强化苏打饮料（果味）/锌强化无汽苏打水饮料、钙强化苏打饮料/钙强化苏打饮料（果味），矿盐苏打饮料/矿盐苏打饮料（原味）、葡萄糖酸锌强化矿盐苏打饮料/矿盐苏打饮料（葡萄糖酸锌）、烟酰胺强化矿盐苏打饮料/矿盐苏打饮料（烟酰胺）、矿盐益生元苏打饮料/矿盐苏打饮料（益生元）、矿盐蜜桃乳酸菌味饮料/矿盐苏打饮料（乳酸菌蜜桃味）、矿盐青柠味饮料/矿盐青柠味苏打饮料、矿盐荔枝味饮料/矿盐荔枝味苏打饮料、【维生素饮料/维生素强化饮料、维生素饮料/

维生素强化饮料（乳酸菌蜜桃味）、（台湾奶茶味）、（蜂蜜柠檬味）、（砂糖桔味）、（复合莓味）、（菊花/冰糖菊花味）】、蔬菜味苏打饮料/蔬菜复合风味苏打饮料、植物味苏打饮料、乳味饮料、茶味饮料、乳酸菌风味饮料、果味饮料/果味苏打饮料、风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 水果浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.13 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.14 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.17 维生素 E(dl- α -醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.18 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.19 烟酰胺应符合 GB 1903.45 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 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.23 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.24 维生素 B1（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.25 维生素 B6（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.26 维生素 B12（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.32 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.34 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.36 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.38 浓缩椰子水、茉莉花浓缩液/提取物、玫瑰花浓缩液、金银花浓缩液、菊花浓缩液、芹菜浓缩液、西兰花浓缩液、胡萝卜浓缩液、大麦浓缩液/大麦提取物、紫胡萝卜汁、应符合 GB 17325 的规定。

2.1.39 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.40 梨果仙人掌粉、绿茶浓缩粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.41 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.42 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.43 β -胡萝卜素应符合 GB1886.366 的规定。

2.1.44 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。

2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.46 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.47 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.48 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。

2.1.49 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.50 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.51 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.52 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.53 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 5633.7 的规定。

2.1.54 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 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，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察
色泽	具有产品应有的色泽	

气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	性状、色泽、杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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	≤ 0.2	GB 5009.12
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（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 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^a 乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
^b 锌（以Zn计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
^b 钙（以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
^b 维生素 B ₁ ，mg/kg	2~3	GB 5009.84
^b 维生素 B ₆ ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
^b 维生素 B ₁₂ ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
^b 烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
^b 牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
^b 肌醇，mg/kg	60~120	GB 5009.270
^b 左旋肉碱（L-肉碱），mg/kg	600~3000	GB 5009.300
^c 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^d 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^a 叶黄素，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
^b 铁，mg/kg	10~20	GB 5009.90
^b 维生素E，mg/kg	10~40	GB 5009.82
^b 镁（以Mg计），mg/kg	30~60	GB 5009.241
^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	SN/T 1743 或 GB 5009.35
^a 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

^a 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^c 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该种添加剂的产品；

b 仅适用于添加该种营养强化剂的产品；

c 仅适用于添加浓缩苹果汁（浆）的产品。

d 仅适用于添加磷酸盐（六偏磷酸钠、三聚磷酸钠）的产品；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB2760 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

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				
沙门氏菌，/25mL	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：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 12695 和 GB 14881 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，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，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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水（经粗滤、精滤、二级反渗透）为原料，加入碳酸氢钠、果葡糖浆、水果浓缩汁（浆）[柠檬、苹果、桃/白桃/水蜜桃、梨、荔枝、葡萄/提子、石榴、柚子/西柚、樱桃/车厘子、芒果汁（浆）、橘（桔）/柑橘/金桔、椰汁、菠萝、百香果、香蕉、橙、菠萝、桑葚、枣、杨梅、话梅、山楂、枇杷、火龙果、木瓜、黑加仑、提子、猕猴桃、草莓、黑莓、树莓、西梅、蓝莓、乌梅、青梅、复合莓、枸杞、哈密瓜、西瓜、沙棘、杏中的一种或几种]、食用盐（海盐、矿盐）、梨果仙人掌粉、绿茶浓缩粉、浓缩椰子水、茉莉花浓缩液/提取物、重瓣玫瑰花浓缩液、金银花浓缩液、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）浓缩液、芹菜浓缩液、西兰花浓缩液、胡萝卜浓缩液、香菜浓缩液、大麦浓缩液/大麦提取物、紫胡萝卜汁、人参粉（人参人工种植 5 年及 5 年以下）中的一种或几种，添加或不添加添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、赤藓糖醇、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、乳酸钙、氯化钾、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）、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、谷氨酸钠（味精）、烟酸、烟酰胺、牛磺酸、肌醇、硫酸镁、低聚木糖、 γ -氨基丁酸、左旋肉碱（L-肉碱）、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、葡萄皮红、胭脂红（仅限苏打果味饮料）、苋菜红（仅限苏打果味饮料）、叶黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色（仅限苏打果味饮料）、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口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/T 10789《饮料通则》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。