



410069S-2025



河南新众享食品有限公司企业标准

Q/HXZX 0001S-2025

风味饮料

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

河南新众享食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南新众享食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：杨超。

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、反渗透）为主要原料，添加酸梅粉、速溶茶粉、柚子粉中的一种或几种，添加果葡糖浆、麦芽糖浆、山梨糖醇、白砂糖、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、焦糖色（仅适用于果味饮料）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装等工序制成的风味饮料。

根据风味不同可分为：果味饮料、茶味饮料、其他风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.6 DL 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 酸梅粉、速溶茶粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.15 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 柚子粉应符合 NY/T 1884 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	液态	取适量的被测样品置于洁净烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽、色泽均匀	
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	

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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加该品种食品添加剂的产品检测; 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 GB 2760 规定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 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

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加酸梅粉、速溶茶粉、柚子粉中的一种或几种，添加果葡糖浆、麦芽糖浆、山梨糖醇、白砂糖、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、焦糖色（仅适用于果味饮料）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装等工序制成的风味饮料。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。

河南新众享食品有限公司

Q B