



410530S-2025



河南药中药业有限公司企业标准

Q/HYY 0005S-2025

# 风味饮料

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

河南药中药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南药中药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：万福宝、姜二伟。

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（经过滤、反渗透）、果葡糖浆（或赤藓糖醇或白砂糖）为主要原料，添加浓缩果蔬汁【柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、西瓜浓缩汁、番茄浓缩汁、黄瓜浓缩汁、醋栗浓缩汁、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、西梅浓缩汁、芭乐浓缩汁、覆盆子浓缩汁、车厘子浓缩汁、黑加仑浓缩汁、橘子浓缩汁、酸梅浓缩汁、菠萝浓缩汁、青柠浓缩汁、红葡萄浓缩汁、桑葚浓缩汁、黄桃浓缩汁、白桃浓缩汁、酸角浓缩汁、杏浓缩汁、白葡萄浓缩汁、蜜瓜浓缩汁、香蕉浓缩汁、刺梨浓缩汁、葡萄柚浓缩汁、青提浓缩汁、猕猴桃（奇异果）浓缩汁、李子浓缩汁、番茄浓缩汁、山竹浓缩汁、无花果浓缩汁、人参果浓缩汁、番石榴浓缩汁、青瓜浓缩汁中的一种或几种】、椰子汁、油柑子（余甘子）汁、酸角汁、蜂蜜、薄荷叶浓缩液、梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、红枣粉、枸杞粉、桑葚粉、山药粉、黄精粉、黄芪粉、葛根粉、覆盆子粉、肉苁蓉粉、牡蛎粉、海参粉、杜仲雄花粉、人参粉（五年及五年以下人工种植）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅适用于果味饮料）、聚葡萄糖、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C（抗氧化剂）、食用盐、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。

根据添加原料不同可分为：如青桔味风味饮料、青瓜薄荷味风味饮料、西柚茉莉味风味饮料等和营养强化风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 或 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 或 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.16 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.19 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.20 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 梨果仙人掌粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.24 薄荷叶浓缩液应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.25 椰子汁、油柑子（余甘子）汁、酸角汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.26 红枣粉、枸杞粉、桑葚粉、山药粉、黄精粉、黄芪粉、葛根粉、覆盆子粉、肉苁蓉粉、牡蛎粉、海参粉、杜仲雄花粉、人参粉（五年及五年以下人工种植）应符合 GB 7101 或 QB/T 29602 的规定。
- 2.1.27 食用香精应符合 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取100ml左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	液体	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
可溶性固形物(20℃, 折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> (安赛蜜), g/kg	≤ 0.30	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>b</sup> (蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>b</sup> , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
烟酸 <sup>c</sup> , mg/kg		3~18	GB 5009.89
维生素 B <sub>6</sub> <sup>c</sup> (盐酸吡哆醇), mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: a 仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁的饮料。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验; c 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品; *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 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 <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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目: 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）、果葡糖浆（或赤藓糖醇或白砂糖）为主要原料，添加浓缩果蔬汁【柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、西瓜浓缩汁、番茄浓缩汁、黄瓜浓缩汁、醋栗浓缩汁、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、西梅浓缩汁、芭乐浓缩汁、覆盆子浓缩汁、车厘子浓缩汁、黑加仑浓缩汁、橘子浓缩汁、酸梅浓缩汁、菠萝浓缩汁、青柠浓缩汁、红葡萄浓缩汁、桑葚浓缩汁、黄桃浓缩汁、白桃浓缩汁、酸角浓缩汁、杏浓缩汁、白葡萄浓缩汁、蜜瓜浓缩汁、香蕉浓缩汁、刺梨浓缩汁、葡萄柚浓缩汁、青提浓缩汁、猕猴桃（奇异果）浓缩汁、李子浓缩汁、番茄浓缩汁、山竹浓缩汁、无花果浓缩汁、人参果浓缩汁、番石榴浓缩汁、青瓜浓缩汁中的一种或几种】、椰子汁、油柑子（余甘子）汁、酸角汁、蜂蜜、薄荷叶浓缩液、梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、红枣粉、枸杞粉、桑葚粉、山药粉、黄精粉、黄芪粉、葛根粉、覆盆子粉、肉苁蓉粉、牡蛎粉、海参粉、杜仲雄花粉、人参粉（五年及五年以下人工种植）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅适用于果味饮料）、聚葡萄糖、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C（抗氧化剂）、食用盐、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南药中药业有限公司