



410612S-2025



南阳连众农业科技开发有限公司企业标准

Q/NLN 0006S-2025

# 现调风味饮品

2025-02-25 发布

2025-02-25 实施

南阳连众农业科技开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳连众农业科技开发有限公司提出并起草。

本标准适用于南阳连众农业科技开发有限公司，及其委托的生产加工企业（南阳市丹江恋饮品有限公司，地址：河南省南阳市卧龙区安皋镇南京路5号）。

本标准起草人：苏旭、徐赫。

H N

Q B

# 现调风味饮品

## 1 范围

本标准规定了现调风味饮品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用纯净水、蜂蜜、茶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、普洱茶粉中的一种或几种）、咖啡粉、羽衣甘蓝粉、茉莉花茶粉、抹茶粉、魔芋粉、玛咖粉、西洋参粉、黑莓粉、火龙果粉、浓缩果汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩水蜜桃汁或浆、浓缩黄桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西番莲汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩桔子汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩樱桃汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩黑加仑汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩沙棘汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩蔓越莓汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩柚子汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆、浓缩白兰瓜汁或浆、浓缩青柠汁或浆、浓缩杨梅汁或浆、浓缩金桔汁或浆中的一种或几种）、蔬菜汁（胡萝卜汁、南瓜汁、黄瓜汁、冬瓜汁、番茄汁、芹菜汁、菠菜汁中的一种或几种）、食用盐（井盐）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、氯化钾、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、山梨酸钾、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、泛酸（D-泛酸钠）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、诱惑红、柠檬黄、 $\gamma$ -氨基丁酸、食用香精中的一种或几种，经调配而成】，经调配或不调配、杀菌、灌装、封盖制成的现调风味饮品。（饮用前，饮用纯净水与所有原料分离，原料置于瓶盖，饮用纯净水或调配料液置于瓶体内，饮用时打开瓶盖使顶杆刺破中盖，让原料流入瓶中与饮用纯净水混合形成现调风味饮品）。

根据配方风味不同：产品分类如：现调蜂蜜饮品、现调果汁蜂蜜饮品、现调果味蜂蜜饮品、现调果味饮品、现调苏打果味饮品、现调苏打风味饮品、现调茶味饮品、现调咖啡味风味饮品、现调营养素强化风味饮品、现调维生素风味饮品等。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 饮用纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.4 咖啡粉、羽衣甘蓝粉、茉莉花茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.7 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 的规定。。
- 2.1.8 果汁/浆、蔬菜汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.9 食用盐（井盐）应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 或 GB 29938 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.29 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.30 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.31 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.32 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.33 泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.34 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.35 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.36  $\gamma$ -氨基丁酸应符合 QB/T 5633.7 的规定。
- 2.1.37 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

- 2.1.38 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.39 诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 食用香精应符合 GB 30616 规定。
- 2.1.42 西洋参粉应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年 第9号）的规定。
- 2.1.43 黑莓粉、火龙果粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.44 抹茶粉应符合 GB/T 34778 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	取样品 1 瓶，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、按标签所示食用方式以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋 味、气 味	具有本品应有的滋味、气味，微甜、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	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
诱惑红 <sup>a</sup> （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285

维生素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , mg/kg	2~3	GB 5009.84
烟酸 <sup>b</sup> , mg/kg	3~18	GB 5009.89
肌醇 <sup>b</sup> , mg/kg	60~120	GB 5009.270
泛酸 <sup>b</sup> , mg/kg	1.1~2.2	GB 5009.210
牛磺酸 <sup>b</sup> , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
锌 <sup>b</sup> , mg/kg	3~20	GB 5009.14
镁 <sup>b</sup> , mg/kg	30~60	GB 5009.241
展青霉素, μg/kg (仅限添加浓缩苹果汁或浆、浓缩山楂汁或浆的产品)	20	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 仅适用于使用该食品添加剂的产品; b仅适用于使用该食品营养强化剂的产品。		

#### 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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15

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 生产加工过程中的卫生要求

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, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以饮用纯净水、蜂蜜、茶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、普洱茶粉中的一种或几种）、咖啡粉、羽衣甘蓝粉、茉莉花茶粉、抹茶粉、魔芋粉、玛咖粉、西洋参粉、黑莓粉、火龙果粉、浓缩果汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩水蜜桃汁或浆、浓缩黄桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西番莲汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩桔子汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩櫻桃汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩黑加仑汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩沙棘汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩蔓越莓汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩柚子汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆、浓缩白兰瓜汁或浆、浓缩青柠汁或浆、浓缩杨梅汁或浆、浓缩金桔汁或浆中的一种或几种）、蔬菜汁（胡萝卜汁、南瓜汁、黄瓜汁、冬瓜汁、番茄汁、芹菜汁、菠菜汁中的一种或几种）、食用盐（井盐）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、氯化钾、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、山梨酸钾、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、泛酸（D-泛酸钠）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、诱惑红、柠檬黄、 $\gamma$ -氨基丁酸、食用香精中的一种或几种，经调配而成】，经调配或不调配、杀菌、灌装、封盖制成的现调风味饮品。（饮用前，饮用纯净水与所有原料分离，原料置于瓶盖，饮用纯净水或调配料液置于瓶体内，饮用时打开瓶盖使顶杆刺破中盖，让原料流入瓶中与饮用纯净水混合形成现调风味饮品）。

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》制定本企业标准，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。

南阳连众农业科技开发有限公司