



410352S-2025



河南元享生物科技有限公司企业标准

Q/HYX 0007S-2025

风味饮料

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

河南元享生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南元享生物科技有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：胡帅、祁继春。

本标准自发布之日起替代：Q/HYX 0007S-2024。

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。

本标准适用于以果葡糖浆、低聚果糖、麦芽糖浆、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖中的一种或几种和生活饮用水（井水经过滤、反渗透）为主要原料，添加山梨糖醇、白砂糖、食品用香精、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸、dl-酒石酸中的一种或几种，添加或不添加柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、叶绿素铜钠盐、葡萄皮红、纽甜、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、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、灭菌、灌装等工序制成的风味饮料。

根据风味不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.3 低聚半乳糖应符合 QB/T 5938 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.5 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.22 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

- 2.1.23 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.25 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.26 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.27 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.28 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.29 DL 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各品种应有的色泽，色泽均匀	
气味、滋味	具有各品种应有的气味、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	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
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
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
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
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260

苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
d1-酒石酸 ^a （以酒石酸计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
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 ³	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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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；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；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：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

本标准适用于以果葡糖浆、低聚果糖、麦芽糖浆、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖中的一种或几种和生活饮用水（井水经过滤、反渗透）为主要原料，添加山梨糖醇、白砂糖、食品用香精、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸、dl-酒石酸中的一种或几种，添加或不添加柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、叶绿素铜钠盐、葡萄皮红、纽甜、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、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、灭菌、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》的要求制订本企业标准，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。

河南元享生物科技有限公司

QB