



410344S-2025

颍河（焦作）中药生物工程有限责任公司企业标准

Q/YHZY 0001S-2025

# 风味饮料

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

颍河（焦作）中药生物工程有限责任公司 发布

## 前言

本标准由颍河（焦作）中药生物工程有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡依凡。

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。

本标准适用于以纯净水为原料，加入水提物[丁香、八角茴香、刀豆、绿茶、枳椇子、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、紫苏叶、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、芫荽、重瓣红玫瑰花、松花粉、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶]中的一种或几种，加入或不加入  $\gamma$ -氨基丁酸、咖啡酰、瓜拉纳提取物、白砂糖、蜂蜜、低聚果糖、叶黄素酯、丙三醇、表没食子儿茶素没食子酸酯、食品用香精中的一种或几种，经提取、调配、灭菌后灌装、包装而成的风味饮料。

产品根据原料的使用命名，如叶黄素酯蓝莓风味饮料、叶黄素酯决明子风味饮料、金银花桑叶风味饮料、白芷金银花风味饮料、酸枣仁百合风味饮料，玉竹百合风味饮料、葛根黄精风味饮料、决明子荷叶风味饮料、黄精枸杞风味饮料、人参黄精风味饮料、火麻仁山楂风味饮料、山药茯苓风味饮料、莲子玉竹风味饮料、肉桂覆盆子风味饮料、蒲公英芦根风味饮料、益智仁  $\gamma$ -氨基丁酸风味饮料、酸枣仁  $\gamma$ -氨基丁酸风味饮料、葛根枳椇子风味饮料、人参杜仲风味饮料、红枣莲子风味饮料、山楂荷叶风味饮料、人参茯苓风味饮料、咖啡风味饮料等。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 纯净水应符合 GB 19295 的规定。

2.1.2 水提物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 表没食子儿茶素没食子酸酯应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。

2.1.4 叶黄素酯应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。

2.1.5 菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、决明子、火麻仁、蓝莓、桑叶、枸杞子、白芷、高良姜、佛手、藿香、金银花、葛根、枳椇子、橘皮、甘草、酸枣仁、乌梅、百合、莲子、荷叶、白茅根、玉竹、淡竹叶、香橼、山楂、薏苡仁、山药、茯苓、覆盆子、蒲公英、芦根、肉桂、龙眼肉、黄精、橘红、益智仁、丁香、八角茴香、刀豆、陈皮、小茴香、小蓟、马齿苋、木瓜、白果、白扁豆、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、花椒、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、姜、栀子、砂仁、胖大海、香薷、桃仁、桔梗、莱菔子、淡豆豉、菊苣、黑芝麻、槐花、槐米、紫苏叶、榧子、薄荷、薤白、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、杜仲叶、天麻、山茱萸、紫苏子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.7 重瓣红玫瑰花应符合 GB/T 43954

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

2.1.9  $\gamma$ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。

2.1.10 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。

2.1.11 丙三醇应符合 GB 29938 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 咖啡酞应符合 GB/T 14156 的规定。

2.1.14 代代花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.15 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。

2.1.17 桑葚应符合 GB/T 26098 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	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

## 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
可溶固形物 (20℃折光计法), % $\geq$	5.0	GB/T 12143
pH 值	3.5~6.5	GB 5009.237
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.28	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg $\leq$	20	GB 5009.185
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计), mg/L $\leq$	0.05	GB 5009.36
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; <sup>a</sup> 适用于添加苹果、山楂及其制品的产品; <sup>b</sup> 仅适用于添加杏仁及其制品的产品。		

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其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 $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以纯净水为原料，加入水提物[丁香、八角茴香、刀豆、绿茶、枳椇子、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、紫苏叶、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、芫荽、重瓣红玫瑰花、松花粉、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶]中的一种或几种，加入或不加入  $\gamma$ -氨基丁酸、咖啡酞、瓜拉纳提取物、白砂糖、蜂蜜、低聚果糖、叶黄素酯、丙三醇、表没食子儿茶素没食子酸酯、食品用香精中的一种或几种，经提取、调配、灭菌后灌装、包装而成的风味饮料。

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，参考 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。