



410814 S-2025



宜阳县锶泉天然饮用水有限公司企业标准

Q/YSQ 0003S-2025

# 风味饮料

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

宜阳县锶泉天然饮用水有限公司 发布

## 前 言

本标准由宜阳县锶泉天然饮用水有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨兵兵。

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]、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种）、蜂蜜、乳粉、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖中的几种，辅以食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、dL-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、大豆植物蛋白、乳酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 $\beta$ -环状糊精、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、磷酸、冰乙酸、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、食用色素【 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、二氧化碳、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

按照原料配方不同分为：风味饮料、风味碳酸饮料、营养强化风味饮料、果味饮料、茶味饮料、苏打果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 浓缩果汁或浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.20 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.21 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.22 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.23 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.24 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.25 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.28 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

- 2.1.35 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.36 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.39 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.40 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.41 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.42 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.43  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.44 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.45 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.46 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.47 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.48 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.49 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.50 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.51 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) 应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.53 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.54 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.55 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.56 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.57 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.58 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.59 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.60 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.61 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.62 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.63 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.64 肌醇 (环己六醇) 应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.65 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.66 维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 7298 的规定。
- 2.1.67 维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。

- 2.1.68 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.69 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.70  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.71 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.72 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.73 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.74 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.75 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.76 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.77 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.78 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.79 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.80 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.81 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.82 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.83 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.84 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.85 食品用香精应符合 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
性 状	液体	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本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	≤	0.3	GB 5009.12
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
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
诱惑红 <sup>a</sup> （以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35或SN/T 1743
柠檬黄 <sup>a</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> （以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> （以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> （以亮蓝计），g/kg	≤	0.025（仅限果味饮料）	GB 5009.35
		0.02（除果味饮料外其他）	
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.03	SN/T 3855或GB 5009.278
d1-酒石酸 <sup>a</sup> （以酒石酸计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
牛磺酸 <sup>b</sup> ，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 <sup>b</sup> ，mg/kg		60~120	GB 5009.270
烟酸 <sup>b</sup> ，mg/kg		3~18	GB 5009.89
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
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 <sup>c</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
脲酶试验 <sup>d</sup>		阴性	GB/T 5009.183
<p>注：a、仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测；</p> <p>b、仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测；</p> <p>c、展青霉素仅适用于使用浓缩苹果汁（浆）和浓缩山楂汁（浆）的产品检测；</p> <p>d、仅适用于添加大豆植物蛋白的产品；</p> <p>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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

## 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	$10^2$	$10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
*霉菌, CFU/mL $\leq$	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL $\leq$	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
<p>注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行；</p> <p>*、该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

## 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，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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁或浆[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]、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种）、蜂蜜、乳粉、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖中的几种，辅以食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、大豆植物蛋白、乳酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 $\beta$ -环状糊精、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、磷酸、冰乙酸、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、食用色素【 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、二氧化碳、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南华蕾农业科技有限公司