



410969S-2025



河南恒润源食品有限公司企业标准

Q/HHRY 0007S-2025

风味饮料

2025-04-02 发布

2025-04-02 实施

河南恒润源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒润源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵杉杉。

HN

QB

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、二级反渗透）和玉米粒、玉米碴、玉米糝、黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、燕麦米、高粱、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、燕麦、黑燕麦、大米、红米、紫米、黄米、香米、红线米、粳米、糯米、血糯米、黑米、糙米、竹香米、黄金米、高粱米、薏米仁、黍米（大黄米）、稷米、小米、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米、花生中的一种或几种为主要原料，经熬煮、磨浆，辅以或不辅以重瓣红玫瑰花（粉）、茉莉花、奇亚籽、亚麻籽、甜菜根粉、羽衣甘蓝粉、速溶咖啡粉、洛神花（玫瑰茄）、五指毛桃、酸角汁、海盐、甘蔗、红薯、紫薯、坚果籽类（花生碎、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、甜杏仁、苦杏仁、葵花仁、板栗、熟制南瓜仁、熟制亚麻籽、巴旦木仁中的一种或几种）、坚果仁酱（核桃、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、植物提取物【菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）提取物、金银花提取物、薄荷提取物、茯苓提取物、枸杞子提取物、决明子提取物、罗汉果提取物、酸枣仁提取物、桑葚提取物、桂圆提取物、陈皮（橘皮）提取物、紫苏籽提取物、葛根提取物、薏苡仁提取物、肉桂提取物、丁香提取物、玉竹提取物、甘草提取物、佛手提取物、沙棘提取物、黄精提取物、大枣提取物、山药提取物中的一种或几种】、果蔬肉/粒（金桔肉/粒、杏肉/粒、枇杷肉/粒、雪梨肉/粒、百香果肉/粒、山楂肉/粒、龙眼肉/粒、猕猴桃肉/粒、火龙果肉/粒、榴莲肉/粒、山竹肉/粒、牛油果肉/粒、马蹄肉/粒、刺梨肉/粒、莲雾肉/粒、哈密瓜肉/粒、火龙果肉/粒、梨肉/粒、芒果肉/粒、乌梅肉/粒、木瓜肉/粒、凤梨肉/粒、菠萝肉/粒、芭乐果肉/粒、石榴肉/粒、葡萄肉/粒、西柚肉/粒、桃肉/粒、桑椹肉/粒、黄桃肉/粒、苹果肉/粒、红西柚肉/粒、番茄肉/粒、黄瓜肉/粒、樱桃肉/粒、沙棘肉/粒、椰果肉/粒、玉米粒中的一种或几种）、果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆（姜汁/浆、黄瓜汁/浆、番茄汁/浆、南瓜汁/浆、冬瓜汁/浆、胡萝卜汁/浆、生菜汁/浆、西兰花汁/浆、洋葱汁/浆、苦瓜汁/浆、甘蔗汁/浆、椰子汁/浆、羽衣甘蓝汁/浆、大麦苗汁/浆、小麦苗汁/浆、香菜汁/浆、红西柚汁/浆、乌梅汁/浆、西梅汁/浆、油柑汁/浆、香水柠檬汁/浆、柚子汁/浆、桃汁/浆、柠檬汁/浆、胡柚汁/浆、菠萝汁/浆、草莓汁/浆、蓝莓汁/浆、荔枝汁/浆、桑椹汁/浆、橙汁/浆、山楂汁/浆、苹果汁/浆、玉米汁/浆、火龙果汁、枸杞汁/浆、梨汁/浆、木瓜汁/浆中的一种或几种）、山药粉、椰浆、银耳、莲子、百合、杏仁、红枣、枸杞、桂花（粉）、乌梅、罗汉果、火麻仁、芡实、薏苡仁、鲜白茅根、鲜芦根、桔红、陈皮、龙眼肉、玉米须、菊粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、乳粉、全脂乳粉、驼乳粉、咖啡粉、燕窝（食用燕窝）、生牛乳、桃胶、魔芋粉、豆浆粉、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、淡奶油、含乳饮料、果葡糖浆、木糖醇、白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、

蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用香精、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、熬煮、高温灌装或杀菌后灌装、封口、包装等工艺加工而成的风味饮料。

根据原辅料不同产品可分为：如谷物风味饮料、豆类风味饮料、花生风味饮料、玉米风味饮料等产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 玉米粒应符合 GB 1353 的规定。

2.1.3 玉米碴、玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。

2.1.4 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462、NY/T 598 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.8 扁豆、白扁豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 蚕豆仁应符合 GB/T 10459 的规定。

2.1.10 白芸豆、红芸豆、豇豆应符合 LS/T 3103 和 NY/T 285 的规定。

2.1.11 荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 红米应符合 DB61/T 504 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 紫米应符合 DB53/T 784 的规定。

2.1.15 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 生牛乳应符合 GB 25191 的规定。

2.1.17 粳米、糯米、血糯米、黄米、香米、红线米、竹香米、黄金米、黍米（大黄米）、稷米、青稞米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.18 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 燕麦、黑燕麦应符合 GB/T 3102 和 GB 2715 的规定。

2.1.20 甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.21 小麦、黑小麦、小麦仁应符合 GB 1351 的规定。

2.1.22 大麦应符合 LS/T 3101 和 NY/T 891 的规定。

2.1.23 藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。

2.1.24 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.25 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.26 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.27 薏米仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 黍米（大黄米）GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 花生、芝麻、坚果籽类、坚果仁酱、奇亚籽、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.31 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.32 果蔬肉/粒应成熟度良好、清洁、卫生，无污染，无病虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.33 植物提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.34 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.35 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325、SB/T 10198 的规定。
- 2.1.36 茉莉花应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.37 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 莲子、百合、杏仁、红枣、枸杞、桂花(粉)、乌梅、罗汉果、火麻仁、芡实、薏苡仁、鲜白茅根、鲜芦根、桔红、陈皮、龙眼肉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部。
- 2.1.39 羽衣甘蓝粉、甜菜根粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.40 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号的规定。
- 2.1.41 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.42 洛神花（玫瑰茄）应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.43 甘蔗、红薯、紫薯应清洁、卫生，无霉变、无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.44 酸角汁应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.45 桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年第 8 号）的规定。
- 2.1.46 海盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.47 玉米须应符合《卫生部关于玉米须有关问题的批复》卫监督函[2012]306 号的规定。
- 2.1.48 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.49 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.50 红茶粉、绿茶粉 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.51 乳粉、全脂乳粉、驼乳粉应符合 GB 19644 的规定
- 2.1.52 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.53 燕窝（食用燕窝）应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.54 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.55 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.56 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.57 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.58 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.59 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.60 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.61 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.62 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 海藻糖应符合国家卫生计生委《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》(2014 年第 15 号) 的规定。
- 2.1.64 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.65 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.66 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.67 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.68 浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.69 淡奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.70 含乳饮料应符合 GB/T 21732 的规定。
- 2.1.71 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.72 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.73 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.74 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.75 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.76 椰浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.77 重瓣红玫瑰花(粉)应符合国家卫生健康委员会(原卫生部)2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻类、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》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，伴有部分原料物质	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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 味、滋 味	有本品特有的气味和滋味，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	≤	0.25	GB 5009.12
氰化物（以 HCN 计），mg/L（仅限添加杏仁的产品）	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验（仅限主料为大豆类的产品）		阴性	GB 5009.183
展青霉素，μg/kg（仅限添加山楂、苹果及其制品的产品）	≤	20	GB 5009.185
米酵菌酸，mg/kg（仅限添加银耳的产品）	≤	0.25	GB 5009.189
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
注：*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。			

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 ²	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

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、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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）和玉米粒、玉米碴、玉米糝、黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、燕麦米、高粱、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、燕麦、黑燕麦、大米、红米、紫米、黄米、香米、红线米、粳米、糯米、血糯米、黑米、糙米、竹香米、黄金米、高粱米、薏米仁、黍米（大黄米）、稷米、小米、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米、花生中的一种或几种为主要原料，经熬煮、磨浆，辅或不辅以重瓣红玫瑰花（粉）、茉莉花、奇亚籽、亚麻籽、甜菜根粉、羽衣甘蓝粉、速溶咖啡粉、洛神花（玫瑰茄）、五指毛桃、酸角汁、海盐、甘蔗、红薯、紫薯、坚果籽类（花生碎、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、甜杏仁、苦杏仁、葵花仁、板栗、熟制南瓜仁、熟制亚麻籽、巴旦木仁中的一种或几种）、坚果仁酱（核桃、葵花子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、植物提取物【菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）提取物、金银花提取物、薄荷提取物、茯苓提取物、枸杞子提取物、决明子提取物、罗汉果提取物、酸枣仁提取物、桑葚提取物、桂圆提取物、陈皮（橘皮）提取物、紫苏籽提取物、葛根提取物、薏苡仁提取物、肉桂提取物、丁香提取物、玉竹提取物、甘草提取物、佛手提取物、沙棘提取物、黄精提取物、大枣提取物、山药提取物中的一种或几种】、果蔬肉/粒（金桔肉/粒、杏肉/粒、枇杷肉/粒、雪梨肉/粒、百香果肉/粒、山楂肉/粒、龙眼肉/粒、猕猴桃肉/粒、火龙果肉/粒、榴莲肉/粒、山竹肉/粒、牛油果肉/粒、马蹄肉/粒、刺梨肉/粒、莲雾肉/粒、哈密瓜肉/粒、火龙果肉/粒、梨肉/粒、芒果肉/粒、乌梅肉/粒、木瓜肉/粒、凤梨肉/粒、菠萝肉/粒、芭乐果肉/粒、石榴肉/粒、葡萄肉/粒、西柚肉/粒、桃肉/粒、桑椹肉/粒、黄桃肉/粒、苹果肉/粒、红西柚肉/粒、番茄肉/粒、黄瓜肉/粒、樱桃肉/粒、沙棘肉/粒、椰果肉/粒、玉米粒中的一种或几种）、果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆（姜汁/浆、黄瓜汁/浆、番茄汁/浆、南瓜汁/浆、冬瓜汁/浆、胡萝卜汁/浆、生菜汁/浆、西兰花汁/浆、洋葱汁/浆、苦瓜汁/浆、甘蔗汁/浆、椰子汁/浆、羽衣甘蓝汁/浆、大麦苗汁/浆、小麦苗汁/浆、香菜汁/浆、红西柚汁/浆、乌梅汁/浆、西梅汁/浆、油柑汁/浆、香水柠檬汁/浆、柚子汁/浆、桃汁/浆、柠檬汁/浆、胡柚汁/浆、菠萝汁/浆、草莓汁/浆、蓝莓汁/浆、荔枝汁/浆、桑椹汁/浆、橙汁/浆、山楂汁/浆、苹果汁/浆、玉米汁/浆、火龙果汁、枸杞汁/浆、梨汁/浆、木瓜汁/浆中的一种或几种）、山药粉、椰浆、银耳、莲子、百合、杏仁、红枣、枸杞、桂花（粉）、乌梅、罗汉果、火麻仁、芡实、薏苡仁、鲜白茅根、鲜芦根、桔红、陈皮、龙眼肉、玉米须、菊粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、乳粉、全脂乳粉、驼乳粉、咖啡粉、燕窝（食用燕窝）、生牛乳、桃胶、魔芋粉、豆浆粉、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、淡奶油、含乳饮料、果葡糖浆、木糖醇、白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用香精、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、熬煮、高温灌装或杀菌后灌装、封口、包装等工艺加工而成的风味饮料。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、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恒润源食品有限公司

HN

QB