



411346S-2025



河南鹿角巷食品有限公司企业标准

Q/HLS 0003S-2025

风味固体饮料

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

河南鹿角巷食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鹿角巷食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南鹿角巷食品有限公司。

本标准主要起草人：袁显敏、代云英。

H N
Q B

风味固体饮料

1 范围

本标准规定了风味固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖（一水葡萄糖）、麦芽糊精、固体饮料【葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、乳清粉、全脂乳粉、白砂糖、食品添加剂（磷酸氢二钾、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、胭脂树橙）、食用香精】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、橙汁粉、酸梅粉、雪梨粉、柠檬粉、草莓粉、葡萄粉、抹茶粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、二氧化钛、胭脂红（仅限果味固体饮料）、果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、焦糖色、二氧化硅、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺制成的风味固体饮料。

根据辅料不同可分为：果味固体饮料（橙味固体饮料、酸梅味固体饮料、雪梨味固体饮料、柠檬味固体饮料、草莓味固体饮料、葡萄味固体饮料）、抹茶味固体饮料、牛奶味固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用葡萄糖（一水葡萄糖）应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3 橙汁粉、酸梅粉、雪梨粉、柠檬粉、草莓粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.4 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.12 白色素（二氧化钛）应符合 GB 1886.341 的规定。

2.1.13 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.16 固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.18 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.19 槐豆胶（刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.23 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取一袋，按照包装袋上的方法冲调后品其滋味，嗅其气味，观察其状态。
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态，无肉眼可见异物	

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
水分, g/100g	10.0(仅适用于一水食用葡萄糖添加量大于 90%的产品) 7.0（其他）	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）,mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
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	≤ 0.6	GB 5009.35
胭脂红 ^a （以胭脂红计）, g/kg	≤ 0.05（仅限果味风味固体饮料）	GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计）, g/kg	≤ 0.2	SN/T 1743 或 GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；其中，柠檬黄、胭脂红、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯按照稀释倍数增加使用量。

同一功能的数值型最大食用量的食品添加剂(相同色泽着色剂)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/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	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。 n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数量；m 为微生物指标可以接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以食用葡萄糖（一水葡萄糖）、麦芽糊精、固体饮料【葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、乳清粉、全脂乳粉、白砂糖、食品添加剂（磷酸氢二钾、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、胭脂树橙）、食用香精】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、橙汁粉、酸梅粉、雪梨粉、柠檬粉、草莓粉、葡萄粉、抹茶粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、二氧化钛、胭脂红（仅限果味固体饮料）、果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、焦糖色、二氧化硅、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺制成的风味固体饮料。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。

河南鹿角巷食品有限公司