



411494S-2025



河南元享生物科技有限公司企业标准

Q/HYX 0008S-2025

# 风味饮料

2025-05-16 发布

2025-05-16 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。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HYX 0008S-2025，备案号：410991S-2025。

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。

本标准适用于以浓缩果蔬汁【浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩柑橘汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩南瓜汁、浓缩番薯汁、浓缩芹菜汁、浓缩菊芋（洋姜）汁、浓缩菊苣汁、浓缩甜菜汁、浓缩火龙果汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩砂糖桔汁、浓缩桃汁、浓缩青柠汁、脱色脱酸浓缩苹果汁、食品工业用脱色脱酸浓缩果蔬汁的一种或几种】、蜂蜜中的一种或两种和生活饮用水（井水经过滤、反渗透）为主要原料，添加果葡糖浆、低聚果糖、麦芽糖浆、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、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、乳酸中的一种或几种，添加或不添加柠檬黄、日落黄、诱惑红、 $\beta$ -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、果胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸钠中的一种或几种，经调配、灭菌、灌装等工序制成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 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。
- 2.1.20  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.21 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.22 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.23 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.24 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.25 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.26 葡萄皮红应符合 GB 28313 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.31 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.32 浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩柑橘汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩南瓜汁、浓缩番薯汁、浓缩芹菜汁、浓缩菊芋（洋姜）汁、浓缩菊苣汁、浓缩甜菜汁、浓缩火龙果汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩砂糖桔汁、浓缩桃汁、浓缩青柠汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.33 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.34 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.35 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 脱色脱酸浓缩苹果汁、食品工业用脱色脱酸浓缩果蔬汁应符合本公司企业标准 Q/HYX 0003S 的规定。
- 2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 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 |
| 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 | 泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 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 <sup>a</sup> ，g/kg                                                                                                                                            | ≤ 0.033 | GB 5009.247 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>a</sup> ，g/kg                                                                                                                              | ≤ 0.6   | GB 5009.263 |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） <sup>a</sup> ，g/kg                                                                                                                                   | ≤ 0.3   | GB 5009.140 |
| 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   |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> （以柠檬黄计），g/kg                                                                                                                                    | ≤ 0.1   | GB 5009.35  |
| 日落黄 <sup>a</sup> （以日落黄计），g/kg                                                                                                                                    | ≤ 0.1   | GB 5009.35  |
| 诱惑红 <sup>a</sup> （以诱惑红计），g/kg                                                                                                                                    | ≤ 0.1   | GB 5009.35  |
| 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  |
| d1-酒石酸 <sup>a</sup> （以酒石酸计），g/kg                                                                                                                                 | ≤ 5.0   | GB 5009.157 |
| 展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg                                                                                                                                         | ≤ 20    | GB 5009.185 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>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；<br>b 仅限添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、脱色脱酸浓缩苹果汁、脱色脱酸浓缩山楂汁的产品。 |         |             |

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 <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 |

|                                            |   |    |   |   |   |             |
|--------------------------------------------|---|----|---|---|---|-------------|
| 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。

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

本标准适用于以浓缩果蔬汁【浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩柑橘汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩南瓜汁、浓缩番薯汁、浓缩芹菜汁、浓缩菊芋（洋姜）汁、浓缩菊苣汁、浓缩甜菜汁、浓缩火龙果汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩砂糖桔汁、浓缩桃汁、浓缩青柠汁、脱色脱酸浓缩苹果汁、食品工业用脱色脱酸浓缩果蔬汁的一种或几种】、蜂蜜中的一种或两种和生活饮用水（井水经过滤、反渗透）为主要原料，添加果葡糖浆、低聚果糖、麦芽糖浆、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、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、乳酸中的一种或几种，添加或不添加柠檬黄、日落黄、诱惑红、 $\beta$ -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、果胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸钠中的一种或几种，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