



411906S-2025



河南人和食品有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2025

风味饮料

2025-06-23 发布

2025-06-23 实施

河南人和食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南人和食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹国胜、崔庆兰。

本标准自发布实施日起替代Q/HRS 0001S-2020（备案号：416033S-2020）。

H N
Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的产品分类、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，加入浓缩汁或浆（浓缩芒果汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩核桃汁或浆、浓缩花生汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩苹果汁或浆、浓缩柑橘汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩杨梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩柠檬汁或浆中的一种或几种）、葡萄糖、食用盐、海盐、浓缩咖啡液、咖啡粉、生乳、乳粉、蜂蜜中的一种或几种，添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、冰糖、玛咖粉中的一种或几种，添加或不添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、亮蓝（仅限果味饮料）、动物双歧杆菌乳亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌、维生素C（当抗氧化剂使用）、维生素B₁（来源于盐酸硫胺）、维生素B₆（来源于盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（来源于氰钴胺）、葡萄糖酸亚铁、乳酸亚铁、葡萄糖酸钙、乳酸钙、葡萄糖酸锌、乳酸锌、食用香精（茶味香精、玛咖味香精、花生味香精、葡萄味香精、咖啡味香精、海盐味香精、乳味香精、芒果味香精、山楂味香精、椰子味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、枸杞味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、橙味香精、核桃味香精、花生味香精、葡萄味香精、西柚味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、苹果味香精、柑橘味香精、青梅味香精、杨梅味香精、椰子味香精、酸梅味香精、乌梅味香精、柠檬香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、发酵或不发酵、过滤、灌装、充二氧化碳或不充、封口、灭菌、包装等工艺加工而成的杀菌型风味饮料。

按照原辅料不同分为：芒果味风味饮料、山楂味风味饮料、椰子味风味饮料、蓝莓味风味饮料、红枣枸杞味风味饮料、哈密瓜味风味饮料、石榴味风味饮料、桃味风味饮料、橙味风味饮料、花生核桃味风味饮料、葡萄味风味饮料、西柚味风味饮料、菠萝味风味饮料、荔枝味风味饮料、苹果味风味饮料、柑橘味风味饮料、青梅味风味饮料、杨梅味风味饮料、椰子味风味饮料、酸梅汤风味饮料、乌梅味风味饮料、柠檬味风味饮料、果味气泡型风味饮料、蜂蜜味气泡型风味饮料、苏打果味饮料、果味饮料、复合果味饮料、葡萄糖风味饮料、茶味饮料、玛咖味饮料、花生味饮料、咖啡味饮料、海盐风味饮料、乳味饮料、营养素强化风味饮料、乳酸菌风味饮料(杀菌型)、其他风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 浓缩汁或浆和浓缩咖啡液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 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 食用盐和海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.22 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.27 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.28 生乳应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.29 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.31 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.32 维生素 B₁₂ 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.33 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.35 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。

2.1.36 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

2.1.37 乳酸钙应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.38 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.39 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。

2.1.40 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.41 动物双歧杆菌乳亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌应符合食品安全标准与监测评估司《关于和更新的公告》(2022 年第 4 号)、QB/T 4575 的规定。

2.1.42 玛咖粉应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(卫生部公告 2011 年第 13 号)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、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、滋味,酸甜可口,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
可溶性固形物(20℃,折光计法), %	≥	0.1 GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.2 GB 5009.11
展青霉素 ^a (μg/kg)	≤	20 GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾 ^b /(g/kg)	≤	0.3 GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b /(g/kg)	≤	0.6 GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^b (以环己基氨基磺酸计)/(g/kg)	≤	0.65 GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b /(g/kg)	≤	0.25 GB 5009.298
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计)/(g/kg)	≤	0.5 GB 5009.28
柠檬黄 ^b /(g/kg)	≤	0.05 GB 5009.35

日落黄 ^b / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^b / (g/kg)	≤	0.1	GB 5009.35或SN/T 1743
胭脂红 ^b / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^b / (g/kg)	≤	0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b / (g/kg)	≤	2.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计)	≤	5.0	GB 5009.256
维生素B ₁ ^c / (mg/kg)		2~3	GB 5009.84
维生素B ₆ ^c / (mg/kg)		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^c / (μg/kg)		0.6~1.8	GB 5009.285
铁 ^c / (mg/kg)		10~20	GB 5009.90
钙 ^c / (mg/kg)		160~1350	GB 5009.92
锌 ^c / (mg/kg)		3~20	GB 5009.14
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.12
注： ^a 仅适用于原料中添加浓缩山楂汁和浓缩苹果汁产品的检验； ^b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验； ^c 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品检验； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的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	采用方案及限量（若非指定，均以/25 mL表示）				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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
注：*指标严于 食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，净含量检测按JJF 1070规定进行。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 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、pH 值、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入浓缩汁或浆（浓缩芒果汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩核桃汁或浆、浓缩花生汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩苹果汁或浆、浓缩柑橘汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩杨梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩柠檬汁或浆中的一种或几种）、葡萄糖、食用盐、海盐、浓缩咖啡液、咖啡粉、生乳、乳粉、蜂蜜中的一种或几种，添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、冰糖、玛咖粉中的一种或几种，添加或不添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料）、诱惑红、亮蓝（仅限果味饮料）、动物双歧杆菌乳亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌、维生素C（当抗氧化剂使用）、维生素B₁（来源于盐酸硫胺）、维生素B₆（来源于盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（来源于氰钴胺）、葡萄糖酸亚铁、乳酸亚铁、葡萄糖酸钙、乳酸钙、葡萄糖酸锌、乳酸锌、食用香精（茶味香精、玛咖味香精、花生味香精、葡萄味香精、咖啡味香精、海盐味香精、乳味香精、芒果味香精、山楂味香精、椰子味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、枸杞味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、橙味香精、核桃味香精、花生味香精、葡萄味香精、西柚味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、苹果味香精、柑橘味香精、青梅味香精、杨梅味香精、椰子味香精、酸梅味香精、乌梅味香精、柠檬香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、发酵或不发酵、过滤、灌装、充二氧化碳或不充、封口、灭菌、包装等工艺加工而成的杀菌型风味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》的要求制定本企业标准，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。

河南人和食品有限公司