



412306S-2025



新郑市蜂露源食品有限公司企业标准

Q/XFLY 0001S-2025

# 风味饮料

2025-07-29 发布

2025-07-29 实施

新郑市蜂露源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新郑市蜂露源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘泉鑫。

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。

本标准适用于以水、大麦芽为原料，加入啤酒花，经煮制、过滤、发酵、过滤、二次发酵，加入白砂糖、红糖、蜂蜜、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）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷中的一种或几种，经调配、加热、冷却、过滤、灌装、包装而成的格瓦斯风味饮料；

或以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加（苹果、水蜜桃、黄桃、桃、金桔、桔子、青桔、玫瑰瓜、西瓜、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、红西柚、酸梅、白兰瓜、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、大麦茶提取物、果葡糖浆、白砂糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、茉莉花茶、普洱中的一种或几种）、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加或不添加食用盐（海盐）、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、L(+)-酒石酸、dl-酒石酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、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、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、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）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、二氧化碳、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、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）、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】、食品用香精中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的杀菌型风味饮料（根据原辅料不同可分为不同产品：果味饮料、葡萄糖风味饮料、风味饮料、茶味饮料等）。

## 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 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

- 2.1.7木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.9食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.11茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.12蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14食用盐（海盐）应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.15麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.20琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.21海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.23柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.25DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.26L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.27d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.28柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.33单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.35大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.36乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.38冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.39乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.40 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 乙酞磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.42 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43 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。
- 2.1.44 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.45 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.46 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.49 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.50 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.51 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.52 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.53  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.54 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.55 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.56 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.57 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.58 诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.59 亮蓝应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.60 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.61 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.62 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.63 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.64 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.65 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	以温开水漱口，品其滋味
-----	-----------------------	-------------

## 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	≤ 0.28	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
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
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
纽甜 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，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
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
L(+)-酒石酸、dl-酒石酸（以酒石酸计） <sup>a</sup> ，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
脲酶试验 <sup>b</sup>	阴性	GB 5009.183
展青霉素，μg/kg（使用苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>d</sup> ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
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；		
b 仅适用于使用大豆植物蛋白的产品；		
d 该指标仅适用金属罐装产品；		

同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、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。

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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 中的平板计数法
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
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，食药物质和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、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水、大麦芽为原料，加入啤酒花，经煮制、过滤、发酵、过滤、二次发酵，加入白砂糖、红糖、蜂蜜、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）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷中的一种或几种，经调配、加热、冷却、过滤、灌装、包装而成的格瓦斯风味饮料；

或以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加（苹果、水蜜桃、黄桃、桃、金桔、桔子、青桔、玫瑰瓜、西瓜、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、红西柚、酸梅、白兰瓜、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、大麦茶提取物、果葡糖浆、白砂糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、茉莉花茶、普洱中的一种或几种）、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加或不添加食用盐（海盐）、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、L(+)-酒石酸、dl-酒石酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、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、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、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）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、二氧化碳、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、食用色素【β-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）、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】、食品用香精中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的杀菌型风味饮料（根据原辅料不同可分为不同产品：果味饮料、葡萄糖风味饮料、风味饮料、茶味饮料等）。

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。

新郑市蜂露源食品有限公司