



412447S-2025



洛阳畅泉食品有限公司企业标准

Q/LCQ 0003S-2025

风味饮料

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

洛阳畅泉食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳畅泉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张现坤、李帅佛、孙宏丽、杨成双、申陶。

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。

本标准适用于以生活饮用水为原料，加入浓缩液【浓缩酸梅汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩红毛丹汁、浓缩椰子汁、茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）中的一种或几种】、淡竹叶提取物、薄荷叶提取物、茶叶或茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、食品添加剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色（仅适用于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、苋菜红（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、诱惑红】、乳粉（全脂或脱脂）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。

根据原料不同，可分为：果味饮料、复合果味饮料、植物风味饮料、茶味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 浓缩酸梅汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩红毛丹汁、浓缩椰子汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 淡竹叶、薄荷应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.7 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。

2.1.8 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.9 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 乳粉（全脂或脱脂）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有本品应有的气味、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
环己基氨基磺酸钠 ^a （又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 焦糖色、苋菜红、胭脂红仅适用于果味饮料。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 b 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品检验。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）混合使用，各自用量占其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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	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，/25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1：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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水为原料，加入浓缩液【浓缩酸梅汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩红毛丹汁、浓缩椰子汁、茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）中的一种或几种】、淡竹叶提取物、薄荷叶提取物、茶叶或茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、食品添加剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色（仅适用于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、苋菜红（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、诱惑红】、乳粉（全脂或脱脂）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳畅泉食品有限公司

QB