



412470S-2025



六艺(河南)酒业有限公司企业标准

Q/LYJ 0001S-2025

# 风味饮料

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

六艺(河南)酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由六艺(河南)酒业有限公司提出。

本标准起草单位：六艺(河南)酒业有限公司。

本标准主要起草人：陈萍。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入酿造食醋（苹果原醋）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩西梅汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩乌梅汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩黄桃汁、浓缩梨汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩无花果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑、浓缩椰子水、浓缩车厘子汁、浓缩红毛丹汁、浓缩金桔汁、浓缩白桃汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩西番莲汁中的一种或几种）、重瓣红玫瑰水浸提液、全脂奶粉、脱脂奶粉中的一种或几种，添加白砂糖或果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、聚葡萄糖、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、冰醋酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用盐、食用色素【柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红中的一种或几种】、食品用香精中的几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装加工而成的风味饮料。

根据原料种类的不同分为：醋味饮料、果味饮料、乳味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 地下水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 酿造食醋（苹果原醋）应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.4 浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩西梅汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩乌梅汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩黄桃汁、浓缩梨汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩无花果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑、浓缩椰子水、浓缩车厘子汁、浓缩红毛丹汁、浓缩金桔汁、浓缩白桃汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩西番莲汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 重瓣红玫瑰水浸提液所用重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 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。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.30 苋菜红应符合 GB 1886.219 的规定。
- 2.1.31 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.34 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.35 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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，均匀一致	从样品中取出 50mL，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，然后以温开水漱口，
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	0.2 GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/L	≥	0.1 GB 12456
pH 值		2.5~5.5 GB 5009.237
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3 GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> (安赛蜜), g/kg	≤	0.3 GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25 GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
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	≤	0.025 (仅限果味饮料) 0.02 (果味饮料除外) GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1 GB 5009.35 或 SN/T 1743
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20 GB 5009.185

注: a 仅适用于使用该食品添加剂的产品; 其中苋菜红仅适用于果味饮料;  
同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1;  
b 适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。

### 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 a 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 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。					
带“*”的指标要求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JJF 1070的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入酿造食醋（苹果原醋）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩西梅汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩乌梅汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩黄桃汁、浓缩梨汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩无花果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑、浓缩椰子水、浓缩车厘子汁、浓缩红毛丹汁、浓缩金桔汁、浓缩白桃汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩西番莲汁中的一种或几种）、重瓣红玫瑰水浸提液、全脂奶粉、脱脂奶粉中的一种或几种，添加白砂糖或果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、聚葡萄糖、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、冰醋酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用盐、食用色素【柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红中的一种或几种】、食品用香精中的几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装加工而成的风味饮料。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 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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

六艺（河南）酒业有限公司

QB