



410922S-2026



方城众邦生物科技有限公司企业标准

Q/FZB 0003S-2026

# 风味饮料

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

方城众邦生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由方城众邦生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王喜财。

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（经反渗透过滤）为主原料，添加蜂蜜、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、浓缩果汁（浆）中的一种或几种，添加或不添加果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸丙二醇酯、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、天然薄荷脑、DL-苹果酸、L-苹果酸、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、磷酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、三聚磷酸钠、红茶粉、绿茶粉、食用香精、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、胭脂红、日落黄、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、藻蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、碳酸氢钠、维生素C（抗坏血酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、搅拌或不搅拌、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的风味饮料。

根据辅料不同将产品分为不同种类。

## 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.3 白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 或 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.10 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 或 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.11 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.12 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.13 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.14 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.16 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.19 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.23 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.24D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.30 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 果胶应符合 GB/T 25533 的规定。
- 2.1.33 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.36 结冷胶应符合 GB/T 25535 的规定。
- 2.1.37 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.38 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.40 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.41 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.42 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.43 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.44 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.46 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.47 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.48 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.49 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.50 磷酸应符合 GB 1886.304 的规定。
- 2.1.51 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.52 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.53 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.54 红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.55 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.56 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.57 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.58 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.59 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.60 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.61 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.62 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.63 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.64 胭脂虫红应符合 GB 1886.288 的规定。
- 2.1.65 藻蓝应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.66  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.67 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.68 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.69 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.70 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.71 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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  |
|------|------------------------|---|
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽              | 从样品中取出一瓶，倒入洁净烧杯中，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，品其滋味 |
| 性 状  | 均一液态                   |   |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味和滋味，无异味       |   |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀 |   |

## 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                |
|--|---------|------------------------|
| pH 值   | 3.0~7.5 | GB/T 5750.4            |
| 可溶性固形物 (20℃折光计法), %  | ≥ 0.1   | GB/T 12143             |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg   | ≤ 0.2   | GB 5009.12             |
| 展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg  | ≤ 20    | GB 5009.185            |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg  | ≤ 0.5   | GB 5009.28             |
| 苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg  | ≤ 1.0   | GB 5009.28             |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> , g/kg   | ≤ 0.3   | GB 5009.140            |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>b</sup> , g/kg   | ≤ 0.6   | GB 5009.263            |
| 环己氨基磺酸钠 <sup>b</sup> (以环己氨基磺酸计), g/kg  | ≤ 0.65  | GB 5009.97             |
| 柠檬黄 <sup>b</sup> , g/kg  | ≤ 0.1   | GB 5009.35             |
| 日落黄 <sup>b</sup> , g/kg  | ≤ 0.1   |                        |
| 亮蓝 <sup>b</sup> , g/kg   | ≤ 0.02  |                        |
| 胭脂红 <sup>b</sup> , g/kg  | ≤ 0.05  | GB 5009.35             |
| 胭脂树橙 <sup>b</sup> , g/kg   | ≤ 0.6   | GB 5009.287            |
| 叶黄素 <sup>b</sup> , g/kg  | ≤ 0.05  | GB 5009.248            |
| 胭脂虫红 <sup>b</sup> (以胭脂红酸计), g/kg   | ≤ 0.6   | GB 5009.288            |
| β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg   | ≤ 2.0   | GB 5009.83             |
| 诱惑红 <sup>b</sup> , g/kg  | ≤ 0.1   | GB 5009.35 或 SN/T 1743 |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg   | ≤ 0.03  | GB 5009.278            |
| 总磷酸盐 <sup>b</sup> (以磷酸根计), g/kg  | ≤ 5.0   | GB 5009.256            |
| 甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg  | ≤ 0.2   | SN/T 3854              |
| 三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg   | ≤ 0.25  | GB 5009.298            |
| 纽甜 <sup>b</sup> , g/kg   | ≤ 0.033 | GB 5009.247            |
| L(+)-酒石酸 <sup>b</sup> (以酒石酸计), g/kg  | ≤ 5.0   | GB 5009.157            |
| 叶绿素铜钠盐 <sup>b</sup> , g/kg   | ≤ 0.5   | GB 5009.260            |
| 注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;<br>注 2: a 指标仅适用于添加苹果制品、山楂制品的产品;<br>注 3: b 指标仅适用于添加该食品添加剂的产品, 同一功能的食品添加剂 (相同色泽的着色剂) 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 <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

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定; 新食品原料的使用应符合相关公告的规定; 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、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

本标准适用于以生活饮用水（经反渗透过滤）为主原料，添加蜂蜜、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、浓缩果汁（浆）中的一种或几种，添加或不添加果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸丙二醇酯、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、天然薄荷脑、DL-苹果酸、L-苹果酸、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、磷酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、三聚磷酸钠、红茶粉、绿茶粉、食用香精、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、胭脂红、日落黄、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、藻蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、碳酸氢钠、维生素C（抗坏血酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、搅拌或不搅拌、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的风味饮料。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《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准，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。

方城众邦生物科技有限公司

