



411635S-2026



绿倍加（河南）健康产业有限公司企业标准

Q/HLBJ 0002S-2026

风味饮料

2026-06-15 发布

2026-06-15 实施

绿倍加（河南）健康产业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由绿倍加（河南）健康产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈现龙。

HN
QB

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（经过滤、反渗透）为主要原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉、坚果及籽类仁浆/酱、果醋、菊粉、乳粉、调制乳粉、茶粉、茶浓缩液、果蔬纤维、粮谷纤维、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、植脂末、桃胶、椰浆粉、植物水提取物【玉竹、甘草、白芷、决明子、百合、芡实、罗汉果、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、桔红、桔梗、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、黄精、葛根、蒲公英、橘皮、薄荷、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、丹凤牡丹花、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、L(+)-酒石酸、d1-酒石酸、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸（抗氧化剂）、纽甜、阿斯巴甜、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、柑橘黄、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿复配着色剂（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、山梨酸钾、苯甲酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠、二甲基二碳酸盐、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、营养强化剂{维生素D[胆钙化醇（维生素D₃）]、维生素E(d1- α -生育酚)、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素C（抗坏血酸）、烟酸（尼克酸）（烟酰胺）、泛酸（D-泛酸钙）、肌醇（环己六醇）、铁（焦磷酸铁、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁中的一种或几种）、钙（乳酸钙）、锌（葡萄糖酸锌、乳酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（葡萄糖酸镁、乳酸镁、L-苏糖酸镁中的一种或几种）、牛磺酸、左旋肉碱（L-肉碱）中的一种或几种}、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调配、灌装、杀菌、包装等工艺加工而成的风味饮料。

根据所用辅料不同，产品分类为不同类别。

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. 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.3. 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4. 果蔬果肉应符合 NY/T 4852 的规定。
- 2.1.5. 坚果及籽类仁浆/酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6. 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.7. 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.8. 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9. 茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10. 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.11. 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.12. 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.13. 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.14. 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15. 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16. 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.17. 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18. 桃胶应符合国家卫生健康委《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》（2023 年第 8 号）的规定。
- 2.1.19. 椰浆粉、植物水提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.20. 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.21. 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22. 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23. DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24. L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.25. 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.26. 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27. 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.28. 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29. L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.30. d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.31. 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.32. 黄原胶应符合 GB 1886.41 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. 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.36. 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.37. 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.38. 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.39. 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.40. 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.41. 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.42. 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.43. 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.44. 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.45. 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.46. 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.47. 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.48. 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.49. 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.50. 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.51. 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.52. 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.53. 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.54. D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.55. D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.56. 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.57. 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.58. 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.59. 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.60. 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.61. 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.62. 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.63. 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.64. 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.65. 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.66. 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.67. β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.68. 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.69. 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.70. 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.71. 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.72. 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.73. 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.74. 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.75. 果绿复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.76. 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.77. 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.78. ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.79. 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.80. 二甲基二碳酸盐应符合 GB 1886.68 的规定。
- 2.1.81. 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.82. 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.83. 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.84. 胆钙化醇（维生素 D3）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.85. 维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.86. 维生素 B₁(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.87. 维生素 B₆(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.88. 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.89. 烟酸(尼克酸)(烟酰胺)应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.90. D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.91. 肌醇(环己六醇)应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.92. 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.93. 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.94. 富马酸亚铁应符合 GB 1903.46 的规定。
- 2.1.95. 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.96. 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.97. 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.98. 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。

- 2.1.99. 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.100. 乳酸镁应符合国家卫生健康委《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》（2023 年第 8 号）的规定。
- 2.1.101. L-苏糖酸镁应符合国家卫生健康委《关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告》（2016 年第 8 号）的规定。
- 2.1.102. 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.103. 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.104. 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.105. 食品用香料应符合 GB 29938 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	具有本品特有的色泽	取约 50ml 混合均匀的被测样品置于无色透明容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
状态	液体状态，允许有少量沉淀	
滋味、气味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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		≤ 0.29	GB 5009.12
L（+）-酒石酸，dl-酒石酸（以酒石酸计） ^a ，g/kg		≤ 5.0	GB 5009.157
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
甜味剂 ^a	纽甜（又名N-[N-（3，3-二甲基丁基）]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯），g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
	阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
	三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
着色剂 ^a	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

项目		指标	检验方法
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
	叶绿素铜钠盐，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025（仅限果味饮料） 0.02（果味饮料除外）	GB 5009.35
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
防腐剂 ^a	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25（仅限果味饮料）	GB 5009.31
食品营养强化剂 ^b	维生素 D，μg/kg	2~10	GB 5009.296
	维生素 E，mg/kg	10~40	GB 5009.82
	维生素 B ₁ ，mg/kg	2~3	GB 5009.84
	维生素 B ₆ ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
	维生素 C，mg/kg	250~500	GB 5009.86
	烟酸（尼克酸），mg/kg	3~18	GB 5009.89
	泛酸，mg/kg	1.1~2.2	GB 5009.210
	肌醇，mg/kg	60~120	GB 5009.270
	铁，mg/kg	10~20	GB 5009.90
	钙，mg/kg	160~1350	GB 5009.92
	锌，mg/kg	3~20	GB 5009.14
	镁，mg/kg	30~60	GB 5009.241
	牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
	左旋肉碱（L-肉碱），mg/kg	600~3000	GB 5009.300
展青霉素 ^c ，μg/kg		≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^d （以HCN计），mg/L		≤ 0.05	GB 5009.36
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于添加了该食品添加剂的产品；同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。			

项目	指标	检验方法
b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。		
c 适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。		
d 仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料，检测结果换算为以HCN计. 。		

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
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
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

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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 及国家卫健委相关公告的规定；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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉、坚果及籽类仁浆/酱、果醋、菊粉、乳粉、调制乳粉、茶粉、茶浓缩液、果蔬纤维、粮谷纤维、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、植脂末、桃胶、椰浆粉、植物水提取物【玉竹、甘草、白芷、决明子、百合、芡实、罗汉果、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、桔红、桔梗、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、黄精、葛根、蒲公英、橘皮、薄荷、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、丹凤牡丹花、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、L(+)-酒石酸、d1-酒石酸、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸（抗氧化剂）、纽甜、阿斯巴甜、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、柑橘黄、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿复配着色剂（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、山梨酸钾、苯甲酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠、二甲基二碳酸盐、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、营养强化剂{维生素D[胆钙化醇(维生素D₃)]、维生素E(d1- α -生育酚)、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素C(抗坏血酸)、烟酸(尼克酸)(烟酰胺)、泛酸(D-泛酸钙)、肌醇(环己六醇)、铁(焦磷酸铁、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁中的一种或几种)、钙(乳酸钙)、锌(葡萄糖酸锌、乳酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种)、镁(葡萄糖酸镁、乳酸镁、L-苏糖酸镁中的一种或几种)、牛磺酸、左旋肉碱(L-肉碱)中的一种或几种}、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调配、灌装、杀菌、包装等工艺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《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。