



411654S-2026



禹州市新龙泉饮品有限公司企业标准

Q/YXY 0001S-2026

风味饮料

2026-06-15 发布

2026-06-15 实施

禹州市新龙泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市新龙泉饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：祁二刚。

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（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果蔬汁、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食用盐、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、氯化钾、焦糖色(仅限果味饮料)、赤藓糖醇、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、牛磺酸、维生素 C、葡萄糖酸锌、硫酸镁、L-乳酸钙、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红(仅限果味饮料)、亮蓝、诱惑红、胭脂红(仅限果味饮料)、乙基麦芽酚、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用香精、六偏磷酸钠中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装工艺加工制成的风味饮料。

根据添加原料不同可分为：风味水饮料（不添加色素）、果味饮料等和营养强化风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 或 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.10 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.15 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.16 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.18 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.19 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.20 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.28 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.31 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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	取100ml左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	液体	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
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 ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
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	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
维生素B ₆ ^b , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
牛磺酸 ^b , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
镁 ^b , mg/kg		30~60	GB 5009.241
钙 ^b , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.02 (除果味饮料之外产品检测) 0.025 (仅果味饮料检测)	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。
b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品;
c 仅适用于添加苹果制品、山楂制品的饮料;
*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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
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 执行。

2.5 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果蔬汁、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食用盐、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、氯化钾、焦糖色(仅限果味饮料)、赤藓糖醇、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、牛磺酸、维生素 C、葡萄糖酸锌、硫酸镁、L-乳酸钙、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红(仅限果味饮料)、亮蓝、诱惑红、胭脂红(仅限果味饮料)、乙基麦芽酚、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用香精、六偏磷酸钠中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装工艺加工制成的风味饮料。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素 C 作用抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市新龙泉饮品有限公司

QB