



411777S-2026



河南恒润源食品有限公司企业标准

Q/HHRY 0005S-2026

风味饮料

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南恒润源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒润源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵杉杉。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HHRY 0005S-2024。

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、二级反渗透）和银耳、燕窝、桃胶、果蔬肉/粒（荔枝肉/粒、金桔肉/粒、梨肉/粒、苹果肉/粒、枇杷肉/粒、木瓜肉/粒、酸木瓜肉/粒、橄榄肉/粒、杏肉/粒、枇杷肉/粒、雪梨肉/粒、百香果肉/粒、山楂肉/粒、龙眼肉/粒、猕猴桃肉/粒、甘蔗肉/粒、火龙果肉/粒、榴莲肉/粒、山竹肉/粒、牛油果肉/粒、马蹄肉/粒、刺梨肉/粒、莲雾肉/粒、哈密瓜肉/粒、火龙果肉/粒、芒果肉/粒、乌梅肉/粒、凤梨肉/粒、菠萝肉/粒、芭乐肉/粒、石榴肉/粒、葡萄肉/粒、黄皮肉/粒、西柚肉/粒、桃肉/粒、桑椹肉/粒、黄桃肉/粒、苹果肉/粒、红西柚肉/粒、番茄肉/粒、黄瓜肉/粒、樱桃肉/粒、沙棘肉/粒、椰果肉/粒、玉米粒、杨梅肉中的一种或几种）、果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆（荔枝汁/浆、姜汁/浆、黄瓜汁/浆、番茄汁/浆、南瓜汁/浆、冬瓜汁/浆、胡萝卜汁/浆、生菜汁/浆、西兰花汁/浆、洋葱汁/浆、苦瓜汁/浆、酸角汁/浆、甘蔗汁/浆、椰子汁/浆、羽衣甘蓝汁/浆、大麦苗汁/浆、小麦苗汁/浆、香菜汁/浆、黄皮汁/浆、红西柚汁/浆、乌梅汁/浆、西梅汁/浆、油柑汁/浆、香水柠檬汁/浆、橄榄汁/浆、酸木瓜汁/浆、柚子汁/浆、桃汁/浆、柠檬汁/浆、胡柚汁/浆、菠萝汁/浆、草莓汁/浆、蓝莓汁/浆、荔枝汁/浆、桑椹汁/浆、橙汁/浆、山楂汁/浆、苹果汁/浆、玉米汁/浆、火龙果汁、枸杞汁/浆、梨汁/浆、木瓜汁/浆、杨梅汁/浆中的一种或几种）、水果汁或其浓缩果汁（荔枝汁、蜜桃汁、苹果汁、芒果汁、木瓜汁、山楂汁、桂圆汁、红枣汁、葡萄汁、草莓汁、橙汁中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加花胶、红枣、枸杞、莲子、百合、桂花、栀子、代代花、芡实、陈皮、白扁豆、山药、薏米（薏苡仁）、山楂、奇亚籽、亚麻籽、甜菜根粉、羽衣甘蓝粉、速溶咖啡粉、洛神花（玫瑰茄）、五指毛桃、茯苓、葛根粉、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中一种或几种）、金银花提取物、薄荷提取物、茯苓提取物、葛根粉提取物、决明子提取物、罗汉果提取物、酸枣仁提取物、桑葚提取物、桂圆提取物、陈皮（橘皮）提取物、紫苏籽提取物、葛根粉提取物、薏苡仁提取物、肉桂提取物、丁香提取物、玉竹提取物、甘草提取物、佛手提取物、沙棘提取物、黄精提取物、大枣提取物、山药提取物、葡萄干、燕窝粉、阿胶粉、山药粉、紫薯粉、木瓜粉、水蜜桃粉、芒果粉、椰子粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、纯牛奶、椰浆乳、速溶茉莉花粉、速溶乌龙茶粉、抹茶粉、可可粉、莲藕粉、地黄或其粉、麦冬或其粉、天冬或其粉、化橘红或其粉、黄芪或其粉中的一种或几种，添加或不添加果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、白砂糖、黄冰糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用香精、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、熬煮、过滤或不过滤、高温灌装、封口、杀菌等工艺加工而成的风味饮料。

按照添加原辅料的不同分为不同类型产品。

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 银耳应符合符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 燕窝、燕窝粉应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.4 花胶应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年 第 8 号）的规定。
- 2.1.6 果蔬肉/粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 果蔬汁/浆、水果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.8 浓缩果蔬汁/浆、浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 红枣、枸杞、莲子、百合、桂花、栀子、代代花、芡实、陈皮、白扁豆、山药、薏米（薏苡仁）、山楂、茯苓、金银花、菊花、阿胶粉应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。
- 2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.13 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.14 甜菜根粉、羽衣甘蓝粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.14 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.16 洛神花（玫瑰茄）应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.17 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205 号的规定。
- 2.1.18 金银花提取物、薄荷提取物、茯苓提取物、葛根粉提取物、决明子提取物、罗汉果提取物、酸枣仁提取物、桑葚提取物、桂圆提取物、陈皮（橘皮）提取物、紫苏籽提取物、葛根粉提取物、薏苡仁提取物、肉桂提取物、丁香提取物、玉竹提取物、甘草提取物、佛手提取物、沙棘提取物、黄精提取物、大枣提取物、山药提取物应符合 GB 7101 规定。
- 2.1.19 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.20 山药粉、紫薯粉、木瓜粉、水蜜桃粉、芒果粉、椰子粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.21 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部关于批准 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（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.22 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.23 椰浆乳应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.24 速溶茉莉花粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.25 速溶乌龙茶粉应符合 NY/T 2672 或 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 2.1.31 黄冰糖、冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 莲藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.37 地黄或其粉、麦冬或其粉、天冬或其粉、化橘红或其粉国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年 第 4 号）的规定。
- 2.1.38 黄芪或其粉应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种 新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）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	固液混合态	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味、然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 0.28	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
米酵菌酸，mg/kg（仅限添加银耳的产品）	≤ 0.25	GB 5009.189
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。		

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 执行。					

2. 5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2. 6 生产加工过程中的卫生要求

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；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：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（经过滤、二级反渗透）和银耳、燕窝、桃胶、果蔬肉/粒（荔枝肉/粒、金桔肉/粒、梨肉/粒、苹果肉/粒、枇杷肉/粒、木瓜肉/粒、酸木瓜肉/粒、橄榄肉/粒、杏肉/粒、枇杷肉/粒、雪梨肉/粒、百香果肉/粒、山楂肉/粒、龙眼肉/粒、猕猴桃肉/粒、甘蔗肉/粒、火龙果肉/粒、榴莲肉/粒、山竹肉/粒、牛油果肉/粒、马蹄肉/粒、刺梨肉/粒、莲雾肉/粒、哈密瓜肉/粒、火龙果肉/粒、芒果肉/粒、乌梅肉/粒、凤梨肉/粒、菠萝肉/粒、芭乐肉/粒、石榴肉/粒、葡萄肉/粒、黄皮肉/粒、西柚肉/粒、桃肉/粒、桑椹肉/粒、黄桃肉/粒、苹果肉/粒、红西柚肉/粒、番茄肉/粒、黄瓜肉/粒、樱桃肉/粒、沙棘肉/粒、椰果肉/粒、玉米粒、杨梅肉中的一种或几种）、果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆（荔枝汁/浆、姜汁/浆、黄瓜汁/浆、番茄汁/浆、南瓜汁/浆、冬瓜汁/浆、胡萝卜汁/浆、生菜汁/浆、西兰花汁/浆、洋葱汁/浆、苦瓜汁/浆、酸角汁/浆、甘蔗汁/浆、椰子汁/浆、羽衣甘蓝汁/浆、大麦苗汁/浆、小麦苗汁/浆、香菜汁/浆、黄皮汁/浆、红西柚汁/浆、乌梅汁/浆、西梅汁/浆、油柑汁/浆、香水柠檬汁/浆、橄榄汁/浆、酸木瓜汁/浆、柚子汁/浆、桃汁/浆、柠檬汁/浆、胡柚汁/浆、菠萝汁/浆、草莓汁/浆、蓝莓汁/浆、荔枝汁/浆、桑椹汁/浆、橙汁/浆、山楂汁/浆、苹果汁/浆、玉米汁/浆、火龙果汁/浆、枸杞汁/浆、梨汁/浆、木瓜汁/浆、杨梅汁/浆中的一种或几种）、水果汁或其浓缩果汁（荔枝汁、蜜桃汁、苹果汁、芒果汁、木瓜汁、山楂汁、桂圆汁、红枣汁、葡萄汁、草莓汁、橙汁中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加花胶、红枣、枸杞、莲子、百合、桂花、栀子、代代花、芡实、陈皮、白扁豆、山药、薏米（薏苡仁）、山楂、奇亚籽、亚麻籽、甜菜根粉、羽衣甘蓝粉、速溶咖啡粉、洛神花（玫瑰茄）、五指毛桃、茯苓、葛根粉、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中一种或几种）、金银花提取物、薄荷提取物、茯苓提取物、葛根粉提取物、决明子提取物、罗汉果提取物、酸枣仁提取物、桑葚提取物、桂圆提取物、陈皮（橘皮）提取物、紫苏籽提取物、葛根粉提取物、薏苡仁提取物、肉桂提取物、丁香提取物、玉竹提取物、甘草提取物、佛手提取物、沙棘提取物、黄精提取物、大枣提取物、山药提取物、葡萄干、燕窝粉、阿胶粉、山药粉、紫薯粉、木瓜粉、水蜜桃粉、芒果粉、椰子粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、纯牛奶、椰浆乳、速溶茉莉花粉、速溶乌龙茶粉、抹茶粉、可可粉、莲藕粉、地黄或其粉、麦冬或其粉、天冬或其粉、化橘红或其粉、黄芪或其粉中的一种或几种，添加或不添加果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、白砂糖、黄冰糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用香精、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、熬煮、过滤或不过滤、高温灌装、封口、杀菌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》等相关标准的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。