



412017S-2026



康膳智研营养食品（河南）有限公司企业标准

Q/KSZY 0001S-2026

风味饮料

2026-07-14 发布

2026-07-14 实施

康膳智研营养食品（河南）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。

本标准由康膳智研营养食品(河南)有限公司提出并起草。

本标准起草人：张体鹏。

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 dl-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	具有本品应有的色泽	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
滋味、气味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	液体状态，允许有少量沉淀，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
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

项目		指标	检验方法
	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。 b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。			

项目	指标	检验方法
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；致病菌限量应符合 GB 29921 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。