



412038S-2026



许昌森什食品有限公司企业标准

Q/XSS 0001S-2026

风味饮料

2026-07-16 发布

2026-07-16 实施

许昌森什食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌森什食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜亚磊。

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（经反渗透处理）为主要原料，添加植脂末、乳粉（脱脂乳粉或全脂乳粉）、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、浓缩果蔬汁（浆）、非浓缩还原果蔬汁（浆）（NFC）、果蔬汁/浆/粉、柠檬（清洗、切片）、果葡糖浆、果蜜浓浆、白砂糖、酸梅粉、白凉粉固体饮料中的一种或几种，添加或不添加魔芋粉、食用盐、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、黄原胶、卡拉胶、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、维生素C、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、三氯蔗糖、甜蜜素、苋菜红、亮蓝、胭脂红、焦糖色（亚硫酸铵法）、柠檬黄、日落黄、食用香精、诱惑红中的一种或几种，经配料、混合、杀菌、灌装封口、包装而成的风味饮料。

根据添加原料不同分为以下几种：酸梅汤风味饮料、柠檬风味饮料、柠檬绿茶风味饮料、柠檬红茶风味饮料、椰奶风味饮料、奶茶风味饮料、绿豆沙风味饮料、葡萄风味饮料、柳橙风味饮料、芭乐风味饮料、西瓜风味饮料、青提风味饮料、蓝莓风味饮料、西柚风味饮料、草莓风味饮料、豆奶风味饮料、山楂风味饮料。

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 植脂末应符合 QB/T 4791 和 GB 7101 的规定。

2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

2.1.5 浓缩果蔬汁（浆）、非浓缩还原果蔬汁（浆）（NFC）、果蔬汁/浆应符合 GB 17325 或 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.7 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.9 果蜜浓浆应符合 GB 7101 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 酸梅粉、白凉粉固体饮料应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.27 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.28 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.33 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.34 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.35 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.38 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 诱惑红应符合 GB 1886.222 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
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	水漱口，品尝其滋味
-----	-----------	-----------

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	
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	≥	0. 1	GB/T 12143
*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
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	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 ^b ， 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。			
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 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 ^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（经反渗透处理）为主要原料，添加植脂末、乳粉（脱脂乳粉或全脂乳粉）、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、浓缩果蔬汁（浆）、非浓缩还原果蔬汁（浆）（NFC）、果蔬汁/浆/粉、柠檬（清洗、切片）、果葡糖浆、果蜜浓浆、白砂糖、酸梅粉、白凉粉固体饮料中的一种或几种，添加或不添加魔芋粉、食用盐、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、黄原胶、卡拉胶、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、三氯蔗糖、甜蜜素、苋菜红、亮蓝、胭脂红、焦糖色（亚硫酸铵法）、柠檬黄、日落黄、食用香精、诱惑红中的一种或几种，经配料、混合、杀菌、灌装封口、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》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。

许昌森什食品有限公司