



412128S-2026



HN

QB

HN

QB

辉县市优珍饮品有限公司企业标准

H N

Q B

H N

Q B

HN

QB

HN

QB

HN

QB

风味饮料

H N

Q B

HN

QB

HN

QB

HN

QB

HN

QB

2026-07-24 发布

Q/HYY 0009S-2026
2026-07-24 实施

H N

Q B

HN

QB

辉县市优珍饮品有限公司 发布前 言

本标准由辉县市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯宗伟、刘怀松、康永洲。

本标准自发布实施日起替代Q/HYY 0009S-2026（411178S-2026）。

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。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以果葡糖浆、白砂糖、浓缩果蔬汁、果蔬汁（浆）、蜂蜜、植物提取物【麦芽提取物、山药提取物、山楂提取物、马齿苋提取物、乌梅提取物、代代花提取物、玉竹提取物、甘草提取物、白芷提取物、白果提取物、白扁豆提取物、龙眼肉（桂圆）提取物、决明子提取物、百合提取物、黄芪提取物、生姜提取物、肉豆蔻提取物、佛手提取物、红豆提取物、枸杞子提取物、栀子提取物、金银花提取物、昆布提取物、枣提取物、罗汉果提取物、郁李仁提取物、青果提取物、砂仁提取物、胖大海提取物、茯苓提取物、桃仁提取物、桑叶提取物、桑椹提取物、桔梗提取物、益智仁提取物、荷叶提取物、莲子提取物、淡竹叶提取物、杭白菊提取物、怀菊花提取物、黄精提取物、紫苏提取物、葛根提取物、槐米提取物、槐花提取物、蒲公英提取物、酸枣仁提取物、鲜芦根提取物、橘皮提取物、薄荷提取物、薏苡仁提取物、人参（人工种植五年以内）提取物、西洋参提取物、党参提取物、丹凤牡丹花提取物、香玉牡丹花提取物、陈皮提取物中的一种或几种】、植物浓缩液（提取液）（汁、浆）【玉竹、百合、黄芪、生姜、薄荷、枸杞子、栀子、金银花、罗汉果、胖大海、茯苓、荷叶、淡竹叶、紫苏、葛根、蒲公英、人参（人工种植5年以内）、西洋参、党参、丹凤牡丹、香玉牡丹、陈皮、罗汉果中的一种或几种】、梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、速溶粉【（桂花粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、乌梅粉、重瓣红玫瑰花粉、枸杞子粉、陈皮粉、接骨木莓粉、酸角粉、梨果仙人掌粉、茉莉花粉、椰子粉、薄荷叶粉、生姜粉、酸梅粉、丑橘粉、榴莲粉、香蕉粉、南瓜粉、玉米须粉、大麦粉、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉、玄米茶（糙米茶）粉、薏米茶（薏苡仁茶）粉、玫瑰茄粉（洛神花粉）、甘草粉、金银花粉、人参（人工种植5年以内）粉、黄芪粉、百合粉、决明子粉、淡竹叶粉、紫苏粉、生姜粉、蒲公英粉、丹凤牡丹花粉、香玉牡丹花粉、西洋参粉、党参粉、茯苓粉、葛根粉、桑叶粉、栀子粉、山药粉中的一种或几种）】中的一种或几种，再添加赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅适用于果味饮料）、聚葡萄糖、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素C、透明质酸钠、食用盐、食用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。

根据添加原料不同将产品分为不同类型：果味饮料、复合风味饮料、维生素强化风味饮料、植物风味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 或 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 浓缩果蔬汁、果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 或 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.16 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.19 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.20 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 梨果仙人掌粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.24 透明质酸钠应符合国家卫生健康委员会 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.25 植物提取物应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.26 植物浓缩液（提取液）（汁、浆）应符合 GB 17325 或 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.27 速溶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.28 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.30 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.31 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.32 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.33 食用香精应符合 GB 30616 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	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有相应风味的气、滋味，滋味柔和； 酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
pH 值	2.5~4.5	GB/T 5750.4
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^b （安赛蜜），g/kg ≤	0.30	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^b （蔗糖素），g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
乙二醇四乙酸二钠 ^b ，g/kg ≤	0.03	GB 5009.278
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^b ，g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
烟酸 ^c ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ ^c （盐酸吡哆醇），mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
日落黄 ^b ，g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^b ，g/kg ≤	0.1	
亮蓝 ^b ，g/kg ≤	0.02	
诱惑红 ^b ，g/kg ≤	0.1	GB 5009.35 或 SN/T 1743
展青霉素 ^a ，μg/kg ≤	20	GB 5009.185

注：a 仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁的饮料。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验，同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比列之和不超过 1。

c 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。

*铅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 中的平板计数法
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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品件数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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；新食品原料的使用应符合国家公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以果葡糖浆、白砂糖、浓缩果蔬汁、果蔬汁（浆）、蜂蜜、植物提取物【麦芽提取物、山药提取物、山楂提取物、马齿苋提取物、乌梅提取物、代代花提取物、玉竹提取物、甘草提取物、白芷提取物、白果提取物、白扁豆提取物、龙眼肉（桂圆）提取物、决明子提取物、百合提取物、黄芪提取物、生姜提取物、肉豆蔻提取物、佛手提取物、红豆提取物、枸杞子提取物、栀子提取物、金银花提取物、昆布提取物、枣提取物、罗汉果提取物、郁李仁提取物、青果提取物、砂仁提取物、胖大海提取物、茯苓提取物、桃仁提取物、桑叶提取物、桑椹提取物、桔梗提取物、益智仁提取物、荷叶提取物、莲子提取物、淡竹叶提取物、杭白菊提取物、怀菊花提取物、黄精提取物、紫苏提取物、葛根提取物、槐米提取物、槐花提取物、蒲公英提取物、酸枣仁提取物、鲜芦根提取物、橘皮提取物、薄荷提取物、薏苡仁提取物、人参（人工种植五年以内）提取物、西洋参提取物、党参提取物、丹凤牡丹花提取物、香玉牡丹花提取物、陈皮提取物中的一种或几种】、植物浓缩液（提取液）（汁、浆）【玉竹、百合、黄芪、生姜、薄荷、枸杞子、栀子、金银花、罗汉果、胖大海、茯苓、荷叶、淡竹叶、紫苏、葛根、蒲公英、人参（人工种植5年以内）、西洋参、党参、丹凤牡丹、香玉牡丹、陈皮、罗汉果中的一种或几种】、梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、速溶粉【（桂花粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、乌梅粉、重瓣红玫瑰花粉、枸杞子粉、陈皮粉、接骨木莓粉、酸角粉、梨果仙人掌粉、茉莉花粉、椰子粉、薄荷叶粉、生姜粉、酸梅粉、丑橘粉、榴莲粉、香蕉粉、南瓜粉、玉米须粉、大麦粉、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉、玄米茶（糙米茶）粉、薏米茶（薏苡仁茶）粉、玫瑰茄粉（洛神花粉）、甘草粉、金银花粉、人参（人工种植5年以内）粉、黄芪粉、百合粉、决明子粉、淡竹叶粉、紫苏粉、生姜粉、蒲公英粉、丹凤牡丹花粉、香玉牡丹花粉、西洋参粉、党参粉、茯苓粉、葛根粉、桑叶粉、栀子粉、山药粉中的一种或几种）】中的一种或几种，再添加赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅适用于果味饮料）、聚葡萄糖、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素C、透明质酸钠、食用盐、食用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。