



412485S-2026



河南星渤健康食品有限公司企业标准

Q/HJS 0011S-2026

风味饮料

2026-08-27 发布

2026-08-27 实施

河南星渤健康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南星渤健康食品有限公司提出。

本标准由河南星渤健康食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄宏宝。

本标准自发布实施日起替代Q/HJS 0011S-2026(备案号：412262S-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。

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为主要原料，添加果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、原料（经水煮提取）或原料提取物【人参（5年及5年以下人工种植）、覆盆子、山茱萸、枸杞子、枳椇子、芡实、黄精、甘草、肉苁蓉（荒漠）、山楂、桑椹、山药、地黄、党参、铁皮石斛、灵芝、天麻、乌梢蛇、天冬、茯苓、黄芪、黑芝麻、肉桂、葛根、麦冬、化橘红、益智仁、莲子、桑叶、玫瑰茄、杜仲叶、白扁豆花、乌药叶、槐米、薏苡仁、白扁豆、榧子、莱菔子、白芷、鸡内金、砂仁、丁香、鲜白茅根、小茴香、蚕蛹、牡蛎、百合、淡竹叶、玉竹、平卧菊三七、小蓟、金银花、槐花、代代花、佛手、怀菊花、蒲公英、罗汉果中的一种或几种】、食糖、淀粉糖、木糖醇、赤藓糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加或不添加食用盐（海盐）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、瓜尔胶、果胶、微晶纤维素、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种、食品用香精中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装等加工而成的风味饮料。

按照原辅料不同分为不同产品。

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 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 人参（5年及5年以下人工种植）应符合卫计委《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。

2.1.5 覆盆子、枸杞子、枳椇子、芡实、黄精、甘草、山楂、桑椹、山药、乌梢蛇、茯苓、黑芝麻、肉桂、葛根、益智仁、莲子、桑叶、白扁豆花、乌药叶、槐米、薏苡仁、白扁豆、榧子、莱菔子、白芷、鸡内金、砂仁、丁香、鲜白茅根、小茴香、牡蛎、百合、淡竹叶、玉竹、小蓟、金银花、槐花、代代花、佛手、怀菊花、蒲公英、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.6 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会公告2024年第4号的规定。

2.1.7 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.8 玫瑰茄、蚕蛹应符合卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。

2.1.9 原料提取物【人参（5年及5年以下人工种植）、覆盆子、山茱萸、枸杞子、枳椇子、芡实、黄精、甘草、肉苁蓉（荒漠）、山楂、桑椹、山药、地黄、党参、铁皮石斛、灵芝、天麻、乌梢蛇、天冬、茯苓、黄芪、黑芝麻、肉桂、葛根、麦冬、化橘红、益智仁、莲子、桑叶、玫瑰茄、杜仲叶、白扁豆花、乌药叶、槐米、薏苡仁、白扁豆、榧子、莱菔子、白芷、鸡内金、砂仁、丁香、鲜白茅根、小茴香、蚕蛹、牡蛎、百合、淡竹叶、玉竹、平卧菊三七、小蓟、金银花、槐花、代代花、佛手、怀菊花、蒲公英、罗汉果】均为水提物，并符合GB/T 29602的规定。

2.1.10平卧菊三七应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号公告的规定。

2.1.11淀粉糖应符合GB 15203 的规定。

2.1.12食糖应符合GB 13104 的规定。

2.1.13木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。

2.1.14赤藓糖醇应符合GB 26404 的规定。

2.1.15山梨糖醇应符合GB 1886.187 的规定。

2.1.16乳糖醇应符合GB 1886.98 的规定。

2.1.17蜂蜜应符合GB 14963 的规定。

2.1.18碳酸氢钠应符合GB 1886.2 的规定。

2.1.19食用盐（海盐）应符合GB 2721 的规定。

2.1.20羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232 的规定。

2.1.21黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。

2.1.22卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。

2.1.23琼脂应符合GB 1886.239 的规定。

2.1.24瓜尔胶应符合GB 28403 的规定。

2.1.25果胶应符合GB 25533 的规定。

2.1.26微晶纤维素应符合GB 1886.103 的规定。

2.1.27柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。

2.1.28DL-苹果酸应符合GB 25544 的规定。

2.1.29柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定。

2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。

2.1.31三聚磷酸钠应符合GB 1886.335 的规定。

2.1.32六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。

2.1.33聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178 的规定。

2.1.34单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65 的规定。

2.1.35蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27 的规定。

2.1.36乳酸应符合GB 1886.173 的规定。

- 2.1.37磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.38冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.39乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203 的规定。
- 2.1.41乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540 的规定。
- 2.1.42环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合GB 1886.47 的规定。
- 2.1.44纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.45三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.46甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.47山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.49食品用香精应符合 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	液体	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
*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
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247

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
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg（使用苹果、山楂及其制品的产品）	≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于使用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（相同色泽的着色剂、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 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
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 食品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，农药残留限量应符合GB 2763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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为主要原料，添加果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、原料（经水煮提取）或原料提取物【人参（5年及5年以下人工种植）、覆盆子、山茱萸、枸杞子、枳椇子、芡实、黄精、甘草、肉苁蓉（荒漠）、山楂、桑椹、山药、地黄、党参、铁皮石斛、灵芝、天麻、乌梢蛇、天冬、茯苓、黄芪、黑芝麻、肉桂、葛根、麦冬、化橘红、益智仁、莲子、桑叶、玫瑰茄、杜仲叶、白扁豆花、乌药叶、槐米、薏苡仁、白扁豆、榧子、莱菔子、白芷、鸡内金、砂仁、丁香、鲜白茅根、小茴香、蚕蛹、牡蛎、百合、淡竹叶、玉竹、平卧菊三七、小蓟、金银花、槐花、代代花、佛手、怀菊花、蒲公英、罗汉果中的一种或几种】、食糖、淀粉糖、木糖醇、赤藓糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加或不添加食用盐（海盐）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、瓜尔胶、果胶、微晶纤维素、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种、食品用香精中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装等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，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南星渤健康食品有限公司