



412701S-2026



濮阳（华信）陈氏饮品有限公司企业标准

Q/PYCS 0003S-2026

风味饮料

2026-09-14 发布

2026-09-14 实施

濮阳（华信）陈氏饮品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳（华信）陈氏饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：齐树生、黄小波。

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，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩西柚汁、浓缩桔子汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩枇杷汁、浓缩西瓜汁、浓缩青柠汁中的一种或几种）、白砂糖、绿茶粉、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、L-阿拉伯糖、蜂蜜中的一种或几种，再添加肌醇、苯甲酸钠、甜菊糖苷、木糖醇、赤藓糖醇、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、维生素C(L-抗坏血酸)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、牛磺酸、烟酸或烟酰胺、山梨酸钾、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、日落黄、叶黄素、柠檬黄、诱惑红、焦糖色（普通法）（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、β-胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，经调配、灌装杀菌（或杀菌灌装）、包装等主要工艺制成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量不低于2.5%）。

根据所用原辅料不同，产品可分为：风味饮料、果味饮料、苏打风味饮料、苏打果味饮料、营养素强化果味饮料、营养素强化苏打风味饮料。

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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.8 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.15 维生素 C(L-抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.17 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.18 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.19 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.20 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.24 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.36 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.40β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.41 绿茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.42 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	取约 50mL 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽、鉴别气味，然后以温开水漱口，
色泽	具有本品应有的色泽	

滋味及气味	具有本品应有的滋、气味、无异味、无异嗅	品尝滋味，检查其有无外来异物。
杂质	无正常视力可见的外来异物，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
锌、铁、铜总和，mg/kg（仅适用于未添加葡萄糖酸锌的易拉罐产品）	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡（以 Sn 计），mg/kg（仅适用于镀锡薄板容器包装的产品）	≤ 150	GB 5009.16
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a （蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
维生素B ₆ ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^b ，μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217或GB 5009.285
烟酸 ^b （尼克酸），mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素C ^b ，mg/kg	250~500	GB 5009.86
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 ^b ，mg/kg	60~120	GB 5009.270
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
锌 ^b （以Zn计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
叶黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743或GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

展青霉素, µg/kg （仅适用于添加浓缩苹果汁、山楂汁的产品） ≤	20.0	GB 5009.185
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
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。 b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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 样品的采样和处理按 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

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，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、可溶性固形物、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、净含量及允许短缺量。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，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩西柚汁、浓缩桔子汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩枇杷汁、浓缩西瓜汁、浓缩青柠汁中的一种或几种）、白砂糖、绿茶粉、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、L-阿拉伯糖、蜂蜜中的一种或几种，再添加肌醇、苯甲酸钠、甜菊糖苷、木糖醇、赤藓糖醇、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、维生素C(L-抗坏血酸)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、牛磺酸、烟酸或烟酰胺、山梨酸钾、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、日落黄、叶黄素、柠檬黄、诱惑红、焦糖色（普通法）（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、β-胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，经调配、灌装杀菌（或杀菌灌装）、包装等主要工艺制成的风味饮料（其中果味饮料果汁含量不低于2.5%）。

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。

濮阳（华信）陈氏饮品有限公司