



410527S-2026



河南暴蜂千北食品科技有限公司企业标准

Q/BFQB 0002S-2026

现调风味饮品

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

河南暴蜂千北食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南暴蜂千北食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨建业。

H N

Q B

现调风味饮品

1 范围

本标准规定了现调风味饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以包装饮用水（以生活饮用水为原料，经过滤、反渗透、臭氧杀菌后灌入瓶中）、外购饮品（风味饮料浓浆、发酵果蔬汁中的一种为原料，灌入料杯中）为原料，采用分离式包装而成的现调风味饮品（饮用前，包装饮用水与饮品料杯分离，包装饮用水置于瓶体内，饮品料杯置于瓶体上，饮用时打开料杯使顶杆刺破中盖，让饮品原料流入瓶中与水混合形成现调风味饮品）。

外购风味饮料浓浆：以生活饮用水、蜂蜜、茶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、普洱茶粉中的一种或几种）、咖啡粉、固体饮料（外购）、羽衣甘蓝粉、茉莉花茶粉、抹茶粉、魔芋粉、玛咖粉、西洋参粉、黑莓粉、火龙果粉、浓缩果汁或浆（苹果、水蜜桃、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枸杞、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、西瓜、酸梅、白兰瓜、青柠、杨梅、金桔中的一种或几种）、蔬菜汁（胡萝卜汁、南瓜汁、黄瓜汁、冬瓜汁、番茄汁、芹菜汁、菠菜汁中的一种或几种）、生活饮用水（经过滤、反渗透）、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、调制乳粉、乳清发酵液、高浓缩克菲尔发酵原液、植脂末、熟化燕麦粉、玉米粉、藜麦粉、薏米浆、红豆浆、绿豆浆、紫薯粉、山药浆、芋头浆、怀菊花提取物、金银花提取物、枸杞粉、桂圆粉、红枣粉、陈皮粉、山楂粉、绿茶提取物、人参提取物（人参五年及以下人工种植）、聚葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精、胶原蛋白肽、大豆肽、可可粉、巧克力粉、核桃粉、杏仁浆、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、麦芽糊精、山梨酸钾、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、泛酸（D-泛酸钠）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、硫酸锌、葡萄糖酸锌、诱惑红、柠檬黄、γ-氨基丁酸、食品香料（甘草流浸膏、罗汉果酊）、食品用香精（含或不含生姜提取物、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物、巴拉圭茶提取物中的一种或几种）中的一种或几种。

根据配方风味不同：产品分类如：现调果汁蜂蜜饮品、现调果味蜂蜜饮品、现调果味饮品、现调苏打果味饮品、现调苏打风味饮品、现调茶味饮品、现调咖啡味风味饮品、现调营养素强化风味饮品、现调维生素风味饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 包装饮用水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.2 风味饮料浓浆、发酵果蔬汁应符合 GB 7101 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 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	混合后为液体	从样品中取出 1 瓶，开盖混合后倒入一洁净烧杯中，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、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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 ^c	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
环己氨基磺酸钠 ^a （以环己氨基磺酸计），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
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
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 5009.285 或 GB/T 5009.217
维生素 B ₁ ^b ，mg/kg	2~3	GB 5009.84
烟酸 ^b ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
锌 ^b ，mg/kg	3~20	GB 5009.14
镁 ^b ，mg/kg	30~60	GB 5009.241
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 ^b ，mg/kg	60~120	GB 5009.270
泛酸 ^b ，mg/kg	1.1~2.2	GB 5009.210
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	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 (适用于添加苹果、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 仅适用于原料中使用该食品添加剂的产品检验; b 仅适用于原料中添加该食品营养强化剂的产品检验; c 项指标为混合检验。			

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 ^b	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 平板计数法
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。					
b 项指标适用于混合后检验。					

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

外购原料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; 外购原料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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以包装饮用水（以生活饮用水为原料，经过滤、反渗透、臭氧杀菌后灌入瓶中）、外购饮品（风味饮料浓浆、发酵果蔬汁中的一种为原料，灌入料杯中）为原料，采用分离式包装而成的现调风味饮品（饮用前，包装饮用水与饮品料杯分离，包装饮用水置于瓶体内，饮品料杯置于瓶体上，饮用时打开料杯使顶杆刺破中盖，让饮品原料流入瓶中与水混合形成现调风味饮品）。

外购风味饮料浓浆：以生活饮用水、蜂蜜、茶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、普洱茶粉中的一种或几种）、咖啡粉、固体饮料（外购）、羽衣甘蓝粉、茉莉花茶粉、抹茶粉、魔芋粉、玛咖粉、西洋参粉、黑莓粉、火龙果粉、浓缩果汁或浆（苹果、水蜜桃、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枸杞、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、西瓜、酸梅、白兰瓜、青柠、杨梅、金桔中的一种或几种）、蔬菜汁（胡萝卜汁、南瓜汁、黄瓜汁、冬瓜汁、番茄汁、芹菜汁、菠菜汁中的一种或几种）、生活饮用水（经过滤、反渗透）、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、调制乳粉、乳清发酵液、高浓缩克菲尔发酵原液、植脂末、熟化燕麦粉、玉米粉、藜麦粉、薏米浆、红豆浆、绿豆浆、紫薯粉、山药浆、芋头浆、怀菊花提取物、金银花提取物、枸杞粉、桂圆粉、红枣粉、陈皮粉、山楂粉、绿茶提取物、人参提取物（人参五年及以下人工种植）、聚葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精、胶原蛋白肽、大豆肽、可可粉、巧克力粉、核桃粉、杏仁浆、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C(抗坏血酸)、氯化钾、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、麦芽糊精、山梨酸钾、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂(氰钴胺)、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、泛酸（D-泛酸钠）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、硫酸锌、葡萄糖酸锌、诱惑红、柠檬黄、 γ -氨基丁酸、食品香料（甘草流浸膏、罗汉果酊）、食品用香精（含或不含生姜提取物、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物、巴拉圭茶提取物中的一种或几种）中的一种或几种。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。