



411571S-2026



焦作市浩博饮品有限公司企业标准

Q/JHB 0001S-2026

风味饮料

2026-06-11 发布

2026-06-11 实施

焦作市浩博饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市浩博饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：行伟。

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）为原料，添加浓缩果蔬液（汁、浆）、果葡糖浆、食糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠、速溶茶粉、淡竹叶提取物、茉莉花提取物、金银花提取物、人参提取物（人工种植5年以下）、茉莉花茶提取物、茉莉花茶提取物、龙井提取物、蒲公英提取物、桂花提取物、薄荷叶提取物、毛尖提取物、铁皮石斛提取物、普洱提取物、重瓣红玫瑰提取液、丹凤牡丹提取液、樱花提取液、薄荷浓缩液、红茶提取液、绿茶提取液、乌龙茶提取液、果蔬粉、果蔬酵素粉、苹果原醋、山楂原醋、酿造食醋、柿子原醋、乳清发酵液、全脂奶粉、脱脂奶粉、蜂蜜、乳粉、红豆粉、绿豆粉、薏米粉、人参粉（人工种植5年及5年以下）、怀菊花粉中的一种或几种，添加食用盐、海盐、黄桃果肉、橙肉、杏脯丁、杏粉、菠萝丁、椰纤果、草莓果酱、低聚果糖、低聚木糖、麦芽糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、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、海藻酸丙二醇酯、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、氯化钾、柠檬酸钾、二氧化碳、乙酰磺胺酸钾、环己氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素B₁（盐酸硫胺素或硝酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、烟酰胺、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸钠或L-抗坏血酸）、维生素E（d-α-生育酚或dl-α-生育酚）、麦角钙化醇（维生素D₂）、泛酸（D-泛酸钙或D-泛酸钠）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、碳酸钙、左旋肉碱、dl-酒石酸、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、杨梅红、姜黄中的一种或几种】、阿拉伯胶、刺槐豆胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、β-环状糊精、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、香兰素、甜菊糖苷、益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定）、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量≥2.5%）。

按照原料配方不同分为：风味饮料、营养强化风味饮料、果味饮料、茶味饮料、苏打果味饮料、苏打风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果蔬液（汁、浆）应符合 GB 17325 的规定。

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

- 2.1.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.6 茉莉花茶提取物、茉莉花茶提取物、龙井提取物、蒲公英提取物、桂花提取物、薄荷叶提取物、毛尖提取物、铁皮石斛提取物、普洱提取物、果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 重瓣红玫瑰提取液、丹凤牡丹提取液、樱花提取液、薄荷浓缩液、红茶提取液、绿茶提取液、乌龙茶提取液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.9 苹果原醋、山楂原醋、酿造食醋、柿子原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.11 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14 食用盐、海盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 黄桃果肉、橙肉、菠萝丁、椰纤果、杏脯丁应清洁、无污染，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 草莓果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.17 食品用菌种应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.18 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.19 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。。
- 2.1.20 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.25 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.26 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.27 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.28 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.36 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.37 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.38 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.39 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.40 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.41 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.42 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.45 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.46 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.47 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.49 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.50 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.51 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.53 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.54 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.55 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.56 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。
- 2.1.57 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.58 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.59 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.60 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.61 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.62 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.63 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.64 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.65 维生素 B1（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.66 维生素 B1（硝酸硫胺素）应符合 GB 1903.20 的规定。

- 2.1.67 维生素 B6（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.68 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.69 维生素 B12（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.70 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.71 维生素 C（L-抗坏血酸钠）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.72 维生素 E（d- α -生育酚）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.73 维生素 E（d1- α -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.74 麦角钙化醇（维生素 D2）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.75 泛酸（D-泛酸钙）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版二部的规定。
- 2.1.76 泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.77 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.78 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.78 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.80 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.81 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.82 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.83 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.84 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.85 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.86 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.87 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.88 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.89 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.90 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.91 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.92 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.93 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.94 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.95 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.96 红豆粉、绿豆粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.97 人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）、怀菊花粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.98 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.99 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

- 2.1.100 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.101 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.102 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.103 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.104 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.105 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.106 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB14754 的规定。
- 2.1.107 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.108 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.109 益生菌应符合国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。

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	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、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	具有本品应有的气味和滋味，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	指 标	检验方法
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
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
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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^a (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35

β -胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
d1-酒石酸 ^a (以酒石酸计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠 ^a (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.31
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
牛磺酸 ^b , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 ^b , mg/kg		60~120	GB 5009.270
烟酸 ^b , mg/kg		3~18	GB 5009.89
泛酸 ^b , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
维生素 B ₁ ^b , mg/kg		2~3	GB 5009.84
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
维生素 C ^b , mg/kg		250~500	GB 5009.86
维生素 D ₂ ^b , μg/kg		2~10	GB 5009.82
维生素 E ^b , mg/kg		10~40	GB 5009.82
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
镁 ^b , mg/kg		30~60	GB 5009.241
钙 ^b , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
左旋肉碱 ^b , mg/kg		100~3000	GB 5009.300
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
脲酶试验 ^e		阴性	GB 5009.183

注：*该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产品的检测；

b、仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测；

c、展青霉素仅适用于使用浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品检测；

d、仅适用于金属罐装产品的检测；

e 仅适用于添加大豆植物蛋白的产品。

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 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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行;
*、该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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（经过滤、反渗透）为原料，添加浓缩果蔬液（汁、浆）、果葡糖浆、食糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠、速溶茶粉、淡竹叶提取物、茉莉花提取物、金银花提取物、人参提取物（人工种植 5 年以下）、茉莉花茶提取物、茉莉花茶提取物、龙井提取物、蒲公英提取物、桂花提取物、薄荷叶提取物、毛尖提取物、铁皮石斛提取物、普洱提取物、重瓣红玫瑰提取液、丹凤牡丹提取液、樱花提取液、薄荷浓缩液、红茶提取液、绿茶提取液、乌龙茶提取液、果蔬粉、果蔬酵素粉、苹果原醋、山楂原醋、酿造食醋、柿子原醋、乳清发酵液、全脂奶粉、脱脂奶粉、蜂蜜、乳粉、红豆粉、绿豆粉、薏米粉、人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）、怀菊花粉中的一种或几种，添加食用盐、海盐、黄桃果肉、橙肉、杏脯丁、杏粉、菠萝丁、椰纤果、草莓果酱、低聚果糖、低聚木糖、麦芽糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、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、海藻酸丙二醇酯、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、氯化钾、柠檬酸钾、二氧化碳、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）、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 B₁（盐酸硫胺素或硝酸硫胺素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、烟酰胺、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸钠或 L-抗坏血酸）、维生素 E（d- α -生育酚或 dl- α -生育酚）、麦角钙化醇（维生素 D₂）、泛酸（D-泛酸钙或 D-泛酸钠）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、碳酸钙、左旋肉碱、d1-酒石酸、食用色素【 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、杨梅红、姜黄中的一种或几种】、阿拉伯胶、刺槐豆胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -环状糊精、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、香兰素、甜菊糖苷、益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定）、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

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》的规定，参照 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市浩博饮品有限公司