



411582S-2026

河南瑞马药业有限公司企业标准

Q/RMS 0004S-2026

风味固体饮料

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

河南瑞马药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞马药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：关强。

H N

Q B

风味固体饮料

1 范围

本标准规定了风味固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖（一水葡萄糖）为主要原料，添加赤砂糖、植脂末、冰糖粉、麦芽糊精、白砂糖、橙汁粉、酸梅粉、乌梅粉、山楂粉、雪梨粉、柠檬粉、草莓粉、葡萄粉、抹茶粉、桃汁粉、苹果粉、柚子粉、百香果粉、哈密瓜粉、茉莉粉、红茶粉（速溶红茶粉）、绿茶粉、香芋粉、红豆粉、黄豆粉、豆浆粉、黑豆粉、玉米粉、黑芝麻粉、山药粉、核桃粉、陈皮粉、桂花粉、咖啡粉、速溶咖啡粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、磷酸三钙、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、二氧化钛、胭脂红（仅限果味固体饮料）、果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、焦糖色、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺制成的风味固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 (一水葡萄糖)应符合GB/T 20882.1和 GB 15203的规定。
- 2.1.2 白砂糖、赤砂糖、冰糖粉应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.4 橙汁粉、酸梅粉、乌梅粉、山楂粉、雪梨粉、柠檬粉、草莓粉、葡萄粉、桃汁粉、苹果粉、柚子粉、百香果粉、哈密瓜粉、山药粉应符合GH/T 1456 的规定。
- 2.1.5 抹茶粉应符合GB/T 34778 的规定。
- 2.1.6 茉莉粉、红茶粉（速溶红茶粉）、绿茶粉应符合QB/T 4067 的规定。
- 2.1.7 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.8 红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、玉米粉应符合 GB 19640的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.17 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 速溶咖啡粉应符合GB/T 29602 的规定。

- 2.1.21 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.23 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.29 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.30 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.31 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.32 黑芝麻粉、核桃粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.33 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35 桂花粉、陈皮粉应符合 GB/T 29602 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
色 泽	具有产品应有的色泽	从样品中取一袋,按照包装袋上的方法冲调后品其滋味,嗅其气味,观察其状态。
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味	
状 态	具有该产品应有的形态,无肉眼可见杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0(仅适用于一水食用葡萄糖添加量为 60%~90%的产品) 7.0(其他)	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.35
胭脂红 ^a (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05(仅限果味风味固体饮料)	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验; 其中, 柠檬黄、胭脂红、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、三氯蔗糖按照稀释倍数增加使用量。

同一功能的数值型最大使用量的食品添加剂 (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/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	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。

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 值的样品数量; m 为微生物指标可以接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以食用葡萄糖（一水葡萄糖）为主要原料，添加赤砂糖、植脂末、冰糖粉、麦芽糊精、白砂糖、橙汁粉、酸梅粉、乌梅粉、山楂粉、雪梨粉、柠檬粉、草莓粉、葡萄粉、抹茶粉、桃汁粉、苹果粉、柚子粉、百香果粉、哈密瓜粉、茉莉粉、红茶粉（速溶红茶粉）、绿茶粉、香芋粉、红豆粉、黄豆粉、豆浆粉、黑豆粉、玉米粉、黑芝麻粉、山药粉、核桃粉、陈皮粉、桂花粉、咖啡粉、速溶咖啡粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、磷酸三钙、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、二氧化钛、胭脂红（仅限果味固体饮料）、果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、焦糖色、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺制成的风味固体饮料。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。

河南瑞马药业有限公司

QB