



411601S-2026



信阳西京啤酒有限公司企业标准

Q/XXJ 0002S-2026

风味饮料

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

信阳西京啤酒有限公司 发布

前 言

本标准由信阳西京啤酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡庆峰、黄华龙。

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、反渗透处理）为主要原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）、坚果及籽类仁浆、大豆浆、果醋、果酒、速溶咖啡粉、咖啡液、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、乳粉、调制乳粉、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、植脂末、胶原蛋白肽、果蔬纤维、粮谷纤维中的一种或几种，添加或不添加聚葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、阿拉伯胶、结冷胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酪蛋白酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、木糖醇、食用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝、姜黄、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿复配着色剂（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）中的一种或几种，经调配、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的灭菌型风味饮料。

根据所用原辅料不同，产品分类为：果味饮料、乳味饮料、茶味饮料、咖啡味风味饮料、植物风味饮料、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 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 坚果籽类仁浆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 大豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。

2.1.6 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。

2.1.7 果酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.8 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。

2.1.9 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。

2.1.10 食糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.11 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.16 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.17 乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.19 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.20 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.21 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.22 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.26 L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.34 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.35 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.36 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 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 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.41 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.42 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.43 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

- 2.1.44 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.45 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.48 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.49 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.50 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.51 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.52 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.53 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.54D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.55 纽甜应符合 GB 29944 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 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.61 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.62 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.63 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.64 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.65 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.66 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.67 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.68 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.69 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.70 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.71 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.72 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.73 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.74 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.75 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.76 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

- 2.1.77姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.78苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.79焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.80果绿复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.81山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.82苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.83乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.84对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.85对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.86对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30601 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	取适量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，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 0.29	GB 5009.12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
^a 对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25（仅限果味饮料）	GB 5009.31
^a 纽甜，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 乙酰胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298

^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
^a 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^a 叶绿素铜钠盐，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^a 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
^a 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025（仅限果味饮料） 0.02（其他风味饮料）	GB 5009.35
^a 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05（果味饮料）	GB 5009.35
^b 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^c 氰化物（以HCN计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
^d 脲酶试验		阴性	GB 5009.183
<p>注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品；</p> <p>b 仅适用于添加磷酸盐的产品；</p> <p>c 仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料，检测结果换算为以 HCN 计；</p> <p>d 仅适用于添加大豆浆的产品；</p> <p>注 2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1；</p> <p>注 3：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

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
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 食品生产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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）、坚果及籽类仁浆、大豆浆、果醋、果酒、速溶咖啡粉、咖啡液、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、乳粉、调制乳粉、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、植脂末、胶原蛋白肽、果蔬纤维、粮谷纤维中的一种或几种，添加或不添加聚葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、阿拉伯胶、结冷胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酪蛋白酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、木糖醇、食用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝、姜黄、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿复配着色剂（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）中的一种或几种，经调配、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的灭菌型风味饮料。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠为抗氧化剂。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳西京啤酒有限公司