



410228S-2026



安阳海帆生物科技有限公司企业标准

Q/AHSK 0003S-2026

# 风味饮料

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

安阳海帆生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳海帆生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨瑞芳、聂海林、负颖。

本标准替代Q/AHSK 0003S-2025。

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。

本标准适用于以生产用水（经离子交换、过滤工艺）为主要原料，添加果蔬汁/浆或浓缩果汁/浆、食品工业用浓缩液（汁、浆）、植物浆（坚果籽类、谷物杂粮、豆类中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆）、果醋、椰子油、坚果籽类粉及酱、椰子粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、椰肉汁、椰子水、大米粉、椰纤果、西米、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳、燕窝、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、乳清发酵液、水果片或粒、库拉索芦荟凝胶、植物（经水煮提取或不提取）或植物提取物【南瓜、番茄、木耳、小米（粉）、香菇、板栗、莲子、姜（生姜、干姜）、竹笋、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、槐米、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、菊花（怀菊、滁菊、亳菊、杭菊、贡菊）、牛蒡根、决明子、罗汉果、五指毛桃、陈皮、红小豆、马蹄、竹蔗、黑米、黄芪、红豆、赤小豆、绿豆、白茅根、紫苏、茯苓、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷、松籽（粉）、巴西莓粉、葵花籽、小茴、山楂、火麻仁、代代花（玳玳花）、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、枳椇子、香橼、香薷、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、高良姜、黄精、黑芝麻、酸枣仁、芦根、薏苡仁、藿香、党参、铁皮石斛、西洋参、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、红米、枇杷叶、人参（人工种植5年以下）中的一种或几种】、大麦茶提取物、芝士粉、植脂末、果葡糖浆、白砂糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉或茶浓缩液、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加或不添加食用盐（海盐）、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、L（+）-酒石酸、dl-酒石酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、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、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、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）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅用于果味饮料）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化碳、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、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的杀菌型风味饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品：果味饮料、风味饮料、果醋风味饮料、茶味饮料、乳味饮料（杀菌型）、谷物风味饮料、植物风味饮料、膳食纤维风味饮料。

## 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浓缩果蔬汁/浆、食品工业用浓缩液（汁、浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4植物浆应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.5果醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.6椰子油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7坚果籽类粉或酱、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.9绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、大米粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.10椰肉汁、椰子水、咖啡液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.11椰纤果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.13速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.14银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.16乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18水果片或粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.20植物提取物、大麦茶提取物均为水提物，并符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21南瓜、番茄、木耳、姜（生姜、干姜）、竹笋、百合、山药、牛蒡根、五指毛桃、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、巴西莓粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22薏米、小米（粉）、黑米、红豆、赤小豆、红小豆、绿豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.25关山樱花应符合卫健委 2022 年 第 1 号公告的规定。
- 2.1.26洛神花（玫瑰茄）、山楂、马蹄、竹蔗应清洁、卫生、无污染、无虫害。
- 2.1.27枸杞、玉竹、葛根、槐花、槐米、栀子、菊花、决明子、罗汉果、陈皮、白茅根、紫苏、茯苓、荷叶、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷、小蓟、火麻仁、代代花（玳玳花）、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、余甘子、佛手、芡实、麦芽、枳椇子、香橼、香薷、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、高良姜、黄精、酸枣仁、芦根、薏苡仁、藿香、应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.28党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委 2023 年第 9

号公告的规定。

2.1.29地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫健委 2024 年 第 4 号公告的规定。

2.1.30红米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.31枇杷叶应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。

2.1.32芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.33植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.34果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.35白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.36结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.37木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.38赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.39食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.40茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.41茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.42蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.43碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.44食用盐（海盐）应符合 GB 2721 的规定。

2.1.45麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.46冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.47羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.48黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.49卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.50琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.51海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.52微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.53柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.54L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.55DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.56L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。

2.1.57d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.58柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.59D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.60三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.61六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.62聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.63单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.64蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.65大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.66乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.67磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.68冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.69乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.70麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.71乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.72环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.73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。
- 2.1.74纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.75三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.76甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.77山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.78苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.79乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.80乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.81二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.82对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.83对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.84 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.85柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.86日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.87苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.88胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.89诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.90亮蓝应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.91焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.92红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.93天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

- 2.1.94甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.95叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.96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	从样品中随机取出一瓶，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	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
纽甜 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
L(+)-酒石酸、dl-酒石酸(以酒石酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 <sup>a</sup> (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.31
脲酶试验 <sup>b</sup>		阴性	GB 5009.183
氰化物(以HCN计), mg/L(使用杏仁及其制品的产品)	≤	0.05	GB 5009.36
展青霉素, μg/kg(使用苹果、山楂及其制品的产品)	≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>c</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；</p> <p>b 仅适用于使用大豆及其制品、黑豆及其制品、大豆植物蛋白的产品；</p> <p>c 该指标仅适用金属罐装产品；</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、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。</p>			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
a 样品的采样及处理按 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，农药残留限量应符合GB 2763的规定，食药物质和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、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生产用水（经离子交换、过滤工艺）为主要原料，添加果蔬汁/浆或浓缩果汁/浆、食品工业用浓缩液（汁、浆）、植物浆（坚果籽类、谷物杂粮、豆类中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆）、果醋、椰子油、坚果籽类粉及酱、椰子粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、椰肉汁、椰子水、大米粉、椰纤果、西米、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳、燕窝、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、乳清发酵液、水果片或粒、库拉索芦荟凝胶、植物（经水煮提取或不提取）或植物提取物【南瓜、番茄、木耳、小米（粉）、香菇、板栗、莲子、姜（生姜、干姜）、竹笋、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、槐米、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、菊花（怀菊、滁菊、亳菊、杭菊、贡菊）、牛蒡根、决明子、罗汉果、五指毛桃、陈皮、红小豆、马蹄、竹蔗、黑米、黄芪、红豆、赤小豆、绿豆、白茅根、紫苏、茯苓、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷、松籽（粉）、巴西莓粉、葵花籽、小蓟、山楂、火麻仁、代代花（玳玳花）、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、枳椇子、香橼、香薷、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、高良姜、黄精、黑芝麻、酸枣仁、芦根、薏苡仁、藿香、党参、铁皮石斛、西洋参、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、红米、枇杷叶、人参（人工种植5年以下）中的一种或几种】、大麦茶提取物、芝士粉、植脂末、果葡糖浆、白砂糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉或茶浓缩液、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加或不添加食用盐（海盐）、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、L（+）-酒石酸、d1-酒石酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、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、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、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）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅用于果味饮料）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化碳、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、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的杀菌型风味饮料。

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。

安阳海帆生物科技有限公司