



410339S-2026



华悦（商丘）饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0001S-2026

# 现调风味饮料

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

华悦（商丘）饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由华悦(商丘)饮料有限公司提出。

本标准由华悦(商丘)饮料有限公司起草。

本标准主要起草人：连风娟。

H N

Q B

# 现调风味饮料

## 1 范围

本标准规定了现调风味饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以包装饮用水、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、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）、固体饮料（外购）、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 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（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、诱惑红、柠檬黄、 $\gamma$ -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，经调配或不调配、杀菌、灌装、封盖制成的现调风味饮料。（饮用前，包装饮用水与所有原料分离，原料置于瓶盖，包装饮用水置于瓶体内，饮用时打开瓶盖使顶杆刺破中盖，让原料流入瓶中与包装饮用水混合形成现调风味饮料）。

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

## 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.4 咖啡粉、羽衣甘蓝粉、茉莉花茶粉、固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.6 玛咖粉应符合卫计委关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011年 第13号）的规定。
- 2.1.7 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 的规定。。
- 2.1.8 蔬菜汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.29 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.30 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.31 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.32 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.33 泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.34 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.35 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.36  $\gamma$ -氨基丁酸应符合 QB/T 5633.7 的规定。

- 2.1.37 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.38 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.39 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 规定。
- 2.1.42 西洋参粉应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.43 黑莓粉、火龙果粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.44 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.45 全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.46 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.47 乳清发酵液、高浓缩克菲尔发酵原液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.48 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.49 熟化燕麦粉、玉米粉、藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.50 绿豆浆、红豆浆、薏米浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.51 紫薯粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.52 芋头浆、山药浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.53 怀菊花提取物、金银花提取物、人参提取物（人工种植五年及以下）、枸杞粉、桂圆粉、红枣粉、陈皮粉、山楂粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.54 甘草流浸膏、罗汉果酊应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.55 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.56 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.57 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.58 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.59 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.60 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.61 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.62 巧克力粉应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.63 核桃粉、杏仁浆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.64 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.65 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.66 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.67 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.68 硫酸锌应符合 GB 25579 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	从样品中取出 1 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、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
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
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
维生素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg	2~3	GB 5009.84
烟酸 <sup>b</sup> ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
锌 <sup>b</sup> ，mg/kg	3~20	GB 5009.14
镁 <sup>b</sup> ，mg/kg	30~60	GB 5009.241
钙 <sup>b</sup> （以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
铁 <sup>b</sup> ，mg/kg	10~20	GB 5009.90
牛磺酸 <sup>b</sup> ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169

肌醇 <sup>b</sup> , mg/kg		60~120	GB 5009.270
泛酸 <sup>b</sup> , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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 仅适用于使用该食品添加剂的产品; b 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测;			

## 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 <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 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。					

## 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

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。

## 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、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、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）、固体饮料（外购）、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 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（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、诱惑红、柠檬黄、 $\gamma$ -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，经调配或不调配、杀菌、灌装、封盖制成的现调风味饮料。（饮用前，包装饮用水与所有原料分离，原料置于瓶盖，包装饮用水置于瓶体内，饮用时打开瓶盖使顶杆刺破中盖，让原料流入瓶中与包装饮用水混合形成现调风味饮料）。

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》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。

华悦(商丘)饮料有限公司