



411527S-2026



洛阳人康食品有限公司企业标准

Q/LRS 0008S-2026

# 风味饮料

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

洛阳人康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳人康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：苏伟智。

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）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩桔子汁中的一种或几种）、金银花（浸泡、水煮提取）、蒲公英（浸泡、水煮提取）、重瓣红玫瑰（浸泡、水煮提取）、怀菊花（浸泡、水煮提取）、薄荷（浸泡、水煮提取）、丹凤牡丹花（浸泡、水煮提取）、绿茶粉、红茶粉、食用葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、碳酸氢钠中的一种或几种，添加食用盐、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅用于果味饮料）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、柠檬酸、氯化钾、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红（仅限果味饮料）、亮蓝、诱惑红、胭脂红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口等工艺加工而成的风味饮料。

按照原辅料添加不同可分为：茶味饮料、果味饮料、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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩桔子汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

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

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.11 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.29 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.31 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.32 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委（2013 年第 10 号公告）《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.36 重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.37 金银花、蒲公英、怀菊花、薄荷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.38 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.39 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 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, 汁液均匀一致	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 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	
气味	具有本品应有的气味, 无异味	
滋味	口感酸、甜, 有产品特有的香味, 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> (又名甜蜜素) (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> (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
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
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
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 $PO_4^{3-}$ 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),	≤ 0.25	GB 5009.31
展青霉素, $\mu$ g/kg (适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的饮料)	≤ 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；其中苋菜红、胭脂红、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐仅适用于果味饮料；

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。

## 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 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, /25 mL	5	0	0	-	GB 4789.4

注 1: 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

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。

## 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。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）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩桔子汁中的一种或几种）、金银花（浸泡、水煮提取）、蒲公英（浸泡、水煮提取）、重瓣红玫瑰（浸泡、水煮提取）、怀菊花（浸泡、水煮提取）、薄荷（浸泡、水煮提取）、丹凤牡丹花（浸泡、水煮提取）、绿茶粉、红茶粉、食用葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、碳酸氢钠中的一种或几种，添加食用盐、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅用于果味饮料）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、柠檬酸、氯化钾、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红（仅限果味饮料）、亮蓝、诱惑红、胭脂红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口等工艺加工而成的风味饮料。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳人康食品有限公司

QB