

Q/JBQ

新疆疆百泉生物科技有限公司
食品 安全 企业 标准

Q/JBQ 0001S—2026
替代Q/JBQ 0001S—2025

饮料



2026-01-03 发布

2026-01-05 实施

新疆疆百泉生物科技有限公司 发布

前言

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《中华人民共和国食品安全法》的要求,按照食品安全国家标准的规定,结合企业生产实际编撰了本标准,报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案,作为组织生产和质量控制的依据。

按照《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》(国卫办食品发(2024)4号)要求,食品企业标准备案完成后查看方式如下:

兵团食品企业标准备案在“兵团卫生健康委员会”(http://wsj.xjbt.gov.cn)查询方式:打开“兵团卫生健康委员会”-请在搜索栏输入关键词“企业标准”后点击搜索,然后上下滑动鼠标在企标备案后公示中按照备案日期查找标准即可。在“企业标准信息公共服务平台”(https://www.qybz.org.cn)查询方式:打开“企业标准信息公共服务平台”-点击专题查询-选择“新疆生产建设兵团”后在搜索栏中填写企业名称,点击搜索即可。

备案后建议致电13369615188或275760712@qq.com电子邮箱。

本标准由新疆疆百泉生物科技有限公司提出。

本标准由新疆疆百泉生物科技有限公司起草。

本标准起草人:国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心标准化管理师曾凡军。

本标准批准人:温运镯。

本标准与2026年1月3日修订后替代Q/JBQ 0001S-2025发布。

本次修订内容为:

- 1、修改了理化指标中的氧化物为氰化物。
- 2、修订GB/T 191 包装储运图示标志为GB/T 191 包装储运图形符号标志。
- 3、增加规范性引用文件 GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求。

饮料

1 范围

本标准规定了饮料的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期。

本标准适用于以用一种或几种食用原料，添加（或不添加）辅料，添加（或不添加）食品添加剂、食品营养强化剂、食品用香精，经发酵（或不发酵）、加工而成的、定量包装的、供直接饮用的风味饮料、植物蛋白饮料、植物饮料、果蔬汁饮料、果蔬汁、果蔬复合汁、格瓦斯、卡瓦斯等饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本不适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量标准
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量标准
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准	食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求。
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.13	食品安全国家标准	食品中铜的测定
GB 5009.14	食品安全国家标准	食品中锌的测定
GB 5009.36	食品安全国家标准	食品中氧化物的测定
GB 5009.90	食品安全国家标准	食品中铁的测定
GB 5009.183	食品安全国家标准	食品中脲酶的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7101	食品安全国家标准	饮料
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图形符号标志	
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验	冷冻饮品、饮料检验
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 术语定义：

3.1 风味饮料：以生活饮用水、果汁、浓缩果汁、白砂糖、冰糖、蜂蜜、食用盐、果葡糖浆、甘草（人工种植）、杏干、葡萄干、红枣、山楂、苹果等水果干制品、茶叶

及其茶叶制品、粮食及其粮食制品等为原料，添加（或不添加）食品添加剂、食品营养强化剂、食品用香精，经发酵（或不发酵）、加工而成的风味饮料。

3.2 果蔬汁饮料：以生活饮用水、水果、蔬菜、浓缩果蔬汁中的一种或几种为原料，添加（或不添加）果葡糖浆、白砂糖、蜂蜜、食用盐、食品添加剂、食品用香精，经发酵（或不发酵）等工艺制成的果蔬汁饮料。

3.3 植物蛋白饮料：以生活饮用水、白砂糖、蜂蜜、核桃仁、杏仁、巴旦木仁、大豆、南瓜子等坚果与籽类食品的一种或几种为原料，添加（或不添加）粮食及其粮食制品、食品添加剂，经发酵（或不发酵）、加工而成的植物蛋白饮料。

3.4 植物饮料：以饮用水、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、卫生部《既是食品又是药品的物品名单》中所列所列食品、酸梅、山楂等水果或水果干制品、蔬菜、人参、玛咖粉、橘皮（也称陈皮）、粮食及其粮食制品等食品中的一种或几种为原料，添加（或不添加）食糖等其他辅料，经发酵（或不发酵）加工而成的各种口味的植物饮料。

3.4 果蔬汁：以水果和（或）蔬菜（包括可食的根、茎、叶、花、果实）、食品工业用浓缩液（汁、浆）为原料，添加（或不添加）粮食及其粮食制品、生活饮用水、白砂糖等辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经发酵（或不发酵）、加工而成的各种果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）。

3.5 果蔬复合汁：果蔬复合汁指 2 种及以上（包括 2 种）的果蔬或果蔬汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）混合后使用水、糖或食品添加剂等辅料调味，经发酵（或不发酵）加工而成的产品。

3.6 格瓦斯饮料（卡瓦斯饮料）：以格瓦斯原浆（水、白砂糖、冰糖、红糖、果葡糖浆、蜂蜜、麦芽、玉米、啤酒花、麦麸、食品用酵母、各种食糖及食糖制品、茶叶及其茶叶制品、粮食及其粮食制品等为原料，添加（或不添加）食品工业用浓缩液（汁、浆）、属于普通食品的水果、蔬菜、坚果、乳粉、生牛乳发酵液、乳清发酵液、配制酒、米酒、茶叶及茶叶制品等为辅料，添加（或不添加）食品添加剂、食品用香精、乳酸菌、食品加工用酵母等食品加工用菌种制剂（包括卫健委发布的可用于食品的菌种名单和可用于婴幼儿食品的菌种名单），经发酵（或不发酵），生产加工而成经过净量包装的，供直接饮用或冲调饮用、乙醇含量不超过质量分数为 0.5% 的格瓦斯饮料（也称卡瓦斯饮料）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

各种原辅料应符合相应标准的规定。食品添加剂使用应符合 GB 2760 的要求。营养强化剂使用应符合 GB 14880 的要求。加工用水符合 GB 5749 的规定。

4.2 加工过程要求

生产加工过程中卫生要求符合 GB 14881 的规定。

4.3 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	按照 GB 7101 表 1 感官要求的检验方法执行
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味、无异味，无异味	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

4.4 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
	饮料类(果蔬汁类及其饮料除外) ≤ 0.28, 浓	GB 5009.12

铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	缩果蔬汁(浆) ≤ 0.47, 果蔬汁类及其饮料 [含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料、浓 缩果蔬汁(浆)除外] ≤ 0.02, 含浆果及小粒 水果的果蔬汁类及其饮料(葡萄汁除外) ≤ 0.04, 葡萄汁 ≤ 0.03	
展青霉素/(μg/kg) 仅限于以苹果、山楂为原料 制成的产品检测	≤50	GB 5009.185
锌、铜、铁总和/(mg/L) 限金属罐装检测	≤20	GB 5009.14 GB 5009.13 GB 5009.90
氰化物(以 HCN 计)/(mg/L)	≤0.05	GB 5009.36
脲酶实验	阴性	GB 5009.183

说明：1、铅限量严于 GB 2762 的规定。
2、氰化物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。
3、脲酶实验仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的饮料。

4.5 微生物限量
应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（均以CFU/mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ² (10 ⁴)	10 ⁴ (5×10 ⁴)	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1 (10)	10 (10 ²)	GB 4789.3
霉菌	≤20 (50)				GB 4789.15
酵母	≤20				GB 4789.15

备注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。饮料浓浆按照括号中的限值执行。

4.6 致病菌限量
应符合表 4 规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（以25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

4.7 净含量允许短缺量
应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070或企业规定的方法检测。

5 检验规则

5.1 出厂：产品需经检验合格后方可出厂销售。

5.2 组批与抽样

组批：同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

5.3 出厂检验

出厂检验项目为感官、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 4.3～4.7 全部项目。



5.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。微生物项目不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期

6.1 标签、标志

应符合 GB 7718、GB 28050 的要求，含有营养声称的产品应在标签上规范的标识营养成分作用声称标准用语，如：高膳食纤维果蔬汁饮料，应规范的在标签上标识 1、膳食纤维有助于维持正常的肠道功能。2、膳食纤维是低能量物质。可以有选择的标注其中的 1 项，也可以 2 项全标，字号应小于产品名称。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装符合 GB 4806.1 的要求。瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。包装规格和净含量根据客户要求和市场需求确定。

6.3 运输

运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击。不得与有毒、有害、或有异味的物品混装运输。运输、装卸的器具和设备应当安全、无害，保持清洁。

6.4 贮存条件的标示

贮存条件可以标示“贮存条件”、“贮藏条件”、“贮藏方法”等标题，或不标示标题。

贮存条件可以有如下标示形式：

常温（或冷冻， 或冷藏， 或避光， 或阴凉干燥处）保存；

×× - ×× °C 保存；

请置于阴凉干燥处；

常温保存， 开封后需冷藏；

温度：≤×× °C， 湿度： ≤×× %。同样可以标注冷藏贮存或冷冻贮存。

也可标注温度在≤×× °C 以下贮存。

贮存条件在标签上标注，根据实际情况任选其中一种或多种贮存方法。具体以产品标签上标示的贮存条件为准，可以另外添加有利于产品贮存的其他内容。

6.5 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体内容以产品标签上标示的保质期限为准。

保质期可以有如下标示形式：

最好在……之前食用； ……之前食用最佳； ……之前最佳；

此日期前最佳……； 此日期前食用最佳……；

保质期（至）……； 保质期：××个月（或 ××日，或 ××天，或 ××周，或 ×年）。





新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	饮料	标准主要起草人	曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 为了提高食品的品质和安全，制定了企业标准。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 各种原辅料应符合相应标准的规定。食品添加剂使用应符合 GB 2760 的要求。加工用水符合 GB 5749 的规定。 按照GB 7101《饮料》制定感官，展青霉素，锌、铜、铁总和，脲酶实验，氰化物，微生物限量。 按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅限量。 按照GB 29921食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌限量。 生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准的要求。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 锌、铜、铁总和按GB 5009.14、GB 5009.13、GB 5009.90规定的方法测定，铅按GB 5009.12规定的方法测定，展青霉素按GB 5009.185规定的方法测定，菌落总数按GB 4789.2规定的方法测定。大肠菌群按GB 4789.3规定的方法测定。沙门氏菌按GB 4789.4规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按GB 4789.10规定的方法测定。霉菌计数按GB 4789.15规定的方法测定。酵母按GB 4789.15规定的方法测定。净含量允许短缺量：按JJF 1070规定的方法测定。 产品按照本标准规定的方法验证后，应符合本企业标准的要求。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 本标准符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、GB 7101《饮料》、GB 2760食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 2762食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量、GB 29921食品安全国家标准 食品中致病菌限量、GB5749生活饮用水卫生标准的要求。			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 GB 2762 中铅饮料类(包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、含乳饮料、固体饮料除外) ≤ 0.3，浓缩果蔬汁(浆) ≤ 0.5，果蔬汁类及其饮料[含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料、浓缩果蔬汁(浆)除外] ≤ 0.03，含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料(葡萄汁除外) ≤ 0.05，葡萄汁 ≤ 0.04，本标准制定铅饮料类(果蔬汁类及其饮料除外) ≤ 0.28，浓缩果蔬汁(浆) ≤ 0.47，果蔬汁类及其饮料[含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料、浓缩果蔬汁(浆)除外] ≤ 0.02，含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料(葡萄汁除外) ≤ 0.04，葡萄汁 ≤ 0.03，严于 GB 2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案公示。			



兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆疆百泉生物科技有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市(第十二师)经济技术开发区(头屯河区)兵团乌鲁木齐经济技术开发区迎春一街3-3号中国(新疆)自由贸易试验区			
法定代表人/负责人		温运镭	联系电话	18399620937	
企业备案事项联系人		曾凡军	联系电话	13369615188	
企业标准名称		饮料	企业标准编号	Q/JBQ 0001S-2026	
适用的食品类别与代码		GB2760-2014 附录 E 食品分类系统 饮料类 14.0			
食 品 安 全 相 关 内 容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项 目	食 品 安 全 国 家 (地 方) 标 准		企 业 标 准 指 标 值
		标准名称 (标准号)	项目指标值		
		铅	GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量	饮料类(包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、含乳饮料、固体饮料除外)≤ 0.3, 浓缩果蔬汁(浆)≤ 0.5, 果蔬汁类及其饮料[含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料、浓缩果蔬汁(浆)除外]≤ 0.03, 含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料(葡萄汁除外)≤ 0.05, 葡萄汁≤ 0.04	
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企 业 自 我 承 诺	一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责,如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产,并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的,以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的,一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定,并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本(含编制说明)】。				
法定代表人签字:  					

注:上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后,原备案自行废止。
新疆生产建设兵团卫生健康委员会制