



410804S-2021



河南省华荣食品有限公司企业标准

Q/HHS 0019S-2021

风味饮料

2021-04-23 发布

2021-04-23 实施

河南省华荣食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省华荣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李广阔。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆（或赤藓糖醇）为主要原料，添加浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁中的一种或几种）、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、维生素C、食用盐、玄米茶（糙米茶）、速溶茉莉花粉、薏米茶（薏苡仁茶）、食用香精（柠檬风味香精、柚子风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、玉露香梨风味香精、桂花风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、黄瓜风味香精、橙风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、突尼斯石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、秦樱樱桃风味香精、枇杷风味香精、塘栖枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、哈密瓜风味香精、琯溪蜜柚风味香精、日向夏橘风味香精、春见蜜桔风味香精、秭归夏橙风味香精、玄米风味香精、绿茶风味香精、茉莉风味香精、红豆风味香精、薏米风味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料，其中果味饮料中果汁含量不小于2.5%。

根据所用原辅料不同，产品分类为柠檬味饮料、春见蜜桔味饮料、蓝莓味饮料、椰子味饮料、葡萄味饮料、水蜜桃味饮料、红枣味饮料、芒果味饮料、苹果味饮料、玉露香梨味饮料、桂香荔枝味饮料、金桔柠檬味饮料、黄瓜柠檬味饮料、杨梅味饮料、黄瓜梨味饮料、芒果橙味饮料、芒果桃味饮料、百香果味饮料、突尼斯石榴味饮料、秦樱樱桃味饮料、塘栖枇杷味饮料、提子味饮料、梅子味饮料、蔓越莓味饮料、哈密瓜味饮料、琯溪蜜柚味饮料、日向夏橘味饮料、秭归夏橙味饮料、白草莓味饮料、青苹果味饮料、玄米醇香味饮料、七喜蜜茶味饮料、红豆薏米味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 深井水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.4 浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.12 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

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

2.1.14 玄米茶（糙米茶）、薏米茶（薏苡仁茶）应符合 Q/JTMB 0001S 的规定, 见附录 A。

2.1.15 速溶茉莉花粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.16 食用香精（柠檬风味香精、柚子风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、玉露香梨风味香精、桂花风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、黄瓜风味香精、橙风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、突尼斯石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、秦樱樱桃风味香精、枇杷风味香精、塘栖枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、哈密瓜风味香精、琯溪蜜柚风味香精、日向夏橘风味香精、春见蜜桔风味香精、秭归夏橙风味香精、玄米风味香精、绿茶风味香精、茉莉风味香精、红豆风味香精、薏米风味香精）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 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, 滋味柔和; 酸甜可口, 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	
总酸（以无水柠檬酸计），g/100mL	≥	0.10	GB 12456
pH 值		2.5~6.0	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
^a 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.30	GB/T 5009.140
^a 三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.20	GB 22255
^a 六偏磷酸钠（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	≤	30（仅适用于添加苹果浓缩汁的产品）	GB 5009.185
注：a 仅适用于添加该种添加剂的产品。			

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 平板计数法
*霉菌，CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌，/25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
注 2：*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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。

3 检验

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

H N

Q B

附录 A

备案编号: 320535S-2021

备案日期: 2021-03-12



Q/JTMB

常州市金坛麦宝食品有限公司企业标准

Q/JTMB 0001S-2020

代替 Q/JTMB 0001S-2020

代用茶系列

2020-12-11 发布

2021-03-13 实施

常州市金坛麦宝食品有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/JTMB 0001S-2020（备案编号：321455S-2020），主要改动如下：

- 修改了命名；
- 增加了原料决明子、坚果及籽类、豆类；
- 修改了二氧化硫的限量要求。

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定的格式及规范性技术要素内容的确定方法进行编写。

本标准贯彻执行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限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

本标准制定含谷物、坚果和籽类（咖啡豆除外）的代用茶铅（以Pb计）的限量 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“谷物及其制品[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料) 面食制品除外]”、“坚果及籽类（咖啡豆除外）”铅（以Pb计）的限量 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的规定；含果实类（咖啡豆）、含果实类（豆类）的代用茶铅（以Pb计）的限量 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“咖啡豆”、“豆类制品（豆浆除外）”铅（以Pb计）的限量 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定；含果实类（决明子、黄秋葵、枸杞）的代用茶铅（以Pb计）的限量 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“蔬菜制品”铅（以Pb计）的限量 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的规定；仅含根茎类的代用茶铅（以Pb计）的限量 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“蔬菜制品”、“食用菌及其制品”铅（以Pb计）的限量 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的规定。

本标准由常州市金坛麦宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨朝生、黄菊美。

本标准于2014年12月首次发布，于2017年09月第一次修订，于2020年4月第二次修订，于2020年12月第三次修订。

代用茶系列

1 范围

本标准规定了代用茶系列的分类与命名、要求及试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以表 1 所列原辅料，经挑选、浸泡或不浸泡、蒸煮或不蒸煮、烘干、焙烤熟制、粉碎、造粒或不造粒、杀菌、滤袋或非滤袋包装制成的采用类似茶叶冲泡（浸泡或煮）的方式供人们饮用的代用茶系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志
GB 1351 小麦
GB 1353 玉米
GB/T 1354 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
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
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10458 荞麦
GB/T 11766 小米

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生标准
 GB/T 18672 枸杞
 GB/T 18810 糙米
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB/T 19618 甘草
 GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
 GB/T 25436 热封型茶叶滤纸
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家卫生计生委关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）
 卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告2011年13号）
 《中华人民共和国药典》

3 分类与命名

3.1 分类

产品的分类与命名，见表1。

表1 分类与命名

分类	原料	辅料
谷物类代用茶	谷物[包括但不限于大米、糙米（玄米）、大麦、黑麦、苦荞麦、藜麦、玉米、小麦、小米、薏苡仁]中一种或多种	添加或不添加玛咖粉
果实类代用茶	决明子、豆类、坚果和籽类、黄秋葵、枸杞中一种或多种	
根茎类代用茶	葛根、蛹虫草、甘草中一种或多种	
混合类代用茶	上述谷物类、果实类、根茎类中两种或三类别为原料	

3.2 命名

以主要原料不同而命名，规则为“主要原料名称（一种或两种）+茶”，如以小麦、黄秋葵为主要原料生产的产品，命名为小麦黄秋葵茶。其中，以单一原料生产的产品也可命名为“烘焙+原料名称”，如以大米或糙米（玄米）为原料的产品，可命名为烘焙玄米。

4 要求及试验方法

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 糙米（玄米）：应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.3 大麦、黑麦、藜麦：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.4 苦荞麦：应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.5 豆类：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.6 其他谷物：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.8 坚果和籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.9 葛根、薏苡仁、决明子：应符合《中华人民共和国药典》、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.10 黄秋葵：应洁净、无病虫害和霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 4.1.11 蛹虫草：应符合国家卫生计生委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）、GB 7096 的规定。
- 4.1.12 玛咖粉：应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告 2011 年 13 号）、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.14 甘草：应符合 GB/T 19618、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.15 小麦：应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.16 玉米：应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.17 小米：应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

4.2 感官要求及试验方法

感官要求及试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求及试验方法

项 目	要 求	试验方法
形 态	具有本品应有的形态，无霉变	拆包装，倒在干燥洁净的器皿上仔细观察形状、色泽，冲泡后尝气味滋味，观察有无异物
色 泽	具有相应品种自然的色泽，均匀一致	
气味及滋味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标及试验方法

理化指标及试验方法应符合表 3 规定。

表 3 理化指标及试验方法

项 目	指 标	试验方法
水分/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4
铅（以Pb计）/（mg/kg）		
含谷物、坚果和籽类（咖啡豆除外）的代用茶	≤ 0.1	GB 5009.12
含果实类（咖啡豆）的代用茶	≤ 0.4	
含果实类（豆类）的代用茶	≤ 0.4	
含果实类（决明子、黄秋葵、枸杞）的代用茶	≤ 0.4	
仅含根茎类的代用茶	≤ 0.9	
总砷（以As计）*/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计）*/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞（以Hg计）*/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.17
酸价（以脂肪计）（KOH） ^b /（mg/g）	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^b /（g/100g）	≤ 0.50	GB 5009.227
六六六/（mg/kg）	应符合GB 2763的规定	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）		
氧戊菊酯/（mg/kg）		GB 23200.113
敌敌畏/（mg/kg）		GB/T 5009.20
乐果/（mg/kg）		
三氯杀螨醇/（mg/kg）		GB 23200.113

表3 理化指标及试验方法（续）

项目	指标	试验方法
二氧化硫（以SO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 100	GB 5009.34
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）		
含坚果和籽类（花生除外）代用茶 ≤	5.0	GB 5009.22
含玉米、花生（且不含其他坚果和籽类）的代用茶 ≤	20	
其他真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定	—
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定	—
其他农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定	—
^a 仅限于添加“蛹虫草”的产品，其中镉指标也适用于添加花生的产品。 ^b 仅限于添加“坚果和籽类”的产品。		

4.4 净含量允差及试验方法

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。并按JJF 1070的规定进行检验。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的国家标准和行业标准的规定。

4.5.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分入库检验、出厂检验和型式检验。

5.2 入库检验

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂必须经质检部门检验合格并附产品质量合格证，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验，有下列情况之一时必须进行型式检验

- 停产3个月以上恢复生产时；
- 正常生产每半年进行一次型式检验；
- 原料来源发生改变，有可能影响产品质量时；
- 本次出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4.2 型式检验项目为本标准第4章中4.2、4.3、4.4规定的全部项目。

5.5 组批和抽样

5.5.1 组批

同一天、同一批投料、同一个生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.5.2 抽样

5.5.2.1 出厂检验，随机抽取 4 个最小包装单位的样本，不少于 250g（净含量允差检验的样本除外）。

5.5.2.2 型式检验的样本应在经出厂检验合格产品中随机抽取 8 个最小包装单位的样本，不少于 500g（净含量允差检验的样本除外）。

5.6 判定规则

所有项目检验结果符合本标准的规定，则判该批产品为合格或该次型式检验为合格。检验结果中如有不合格项，应自同批产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，若复检结果仍有不合格项，则判定该批产品为不合格或该次型式检验为不合格，复检结果全部合格的，则判该批产品为合格或该次型式检验为合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标志、标签

产品销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求，添加新食品原料的产品应按国家公告要求，注明食用限量和/或不适宜食用人群。运输包装标志应注明：产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

6.2 包装

滤袋包装产品的内包装材料应符合 GB/T 25436 的规定，非滤袋包装产品的内包装材料以及销售包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定，或其他食品安全卫生要求。外包装应采用纸箱包装。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味；运输时应防潮、防晒；严禁有毒、有异气味、易污的物品混运。

6.4 贮存

产品必须贮存于清洁、卫生、干燥、阴凉、通风、有防鼠、防虫设备的仓库内，防止虫害及其它损害，不得与有异味或潮湿的物品混存，离地离墙 15cm 以上。

6.5 保质期

产品上述贮存条件下，自生产之日起，保质期为 18 个月。

编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆（或赤藓糖醇）为主要原料，添加浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁中的一种或几种）、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、维生素C、食用盐、玄米茶（糙米茶）、速溶茉莉花粉、薏米茶（薏苡仁茶）、食用香精（柠檬风味香精、柚子风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、玉露香梨风味香精、桂花风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、黄瓜风味香精、橙风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、突尼斯石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、秦樱樱桃风味香精、枇杷风味香精、塘栖枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、哈密瓜风味香精、琯溪蜜柚风味香精、日向夏橘风味香精、春见蜜桔风味香精、秭归夏橙风味香精、玄米风味香精、绿茶风味香精、茉莉风味香精、红豆风味香精、薏米风味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料，其中果味饮料中果汁含量不小于2.5%。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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

河南省华荣食品有限公司