



411104S-2021



商丘市鑫马生物科技有限公司企业标准

Q/SXS 0018S-2021

# 风味饮料

2021-05-23 发布

2021-05-23 实施

商丘市鑫马生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市鑫马生物科技有限公司提出。

本标准由商丘市质量技术监督检验测试中心和商丘市鑫马生物科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：陈丹、关强、刘瑞玲、李德振、李楠、单格新、刘大双。

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、反渗透处理)、浓缩果蔬汁(浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩百香果汁、浓缩榴莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩甘蔗汁、浓缩木瓜汁、浓缩红薯汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩桑葚汁中的一种或多种)为原料,添加库拉索芦荟凝胶、果蔬汁发酵原液【以桑葚、枸杞、蓝莓、樱桃、刺梨、山药、柠檬、山楂、菠萝、苹果、水蜜桃、葡萄、猕猴桃、梨、枣、草莓、西红柿、西瓜、姜、木瓜中的一种或多种,经挑拣、清洗、浸泡、净洗、破碎,添加乳酸菌(嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、干酪乳杆菌)后经发酵、过滤】、核桃浆(核桃打浆)、绿豆提取液(绿豆水煮提取)、红豆提取液(红豆水煮提取)、淡竹叶提取液(淡竹叶水煮提取)、薄荷提取液(薄荷水煮提取)、蒲公英(水煮、提取)、金银花(水煮、提取)、怀菊花(水煮、提取)、椰纤果、果葡糖浆、西兰花粉、香瓜粉、沙棘粉、接骨木莓粉、黑果腺肋花楸果(粉碎)、重瓣红玫瑰粉、大豆肽粉、维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素 B<sub>12</sub>(氰钴胺)、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素 E(dl- $\alpha$ -醋酸生育酚)、维生素 C、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、麦芽糊精、食用葡萄糖、聚葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精、果胶、赤藓糖醇、低聚木糖、麦芽糖醇、低聚半乳糖、甜菊糖苷、水苏糖、 $\gamma$ -氨基丁酸、低聚异麦芽糖、木糖醇、水解胶原蛋白、鱼胶原蛋白肽、银耳水提取物、雨生红球藻、鳕鱼蛋白肽、左旋肉碱、燕窝(粉)、白砂糖、冰糖、乳粉、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(嗜热链球菌)】、茶粉(红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或多种)、果蔬粉(樱桃果粉、蓝莓果粉、橙子粉、葡萄果粉、苦瓜粉、橄榄果粉、百香果果粉、蔓越莓粉中的一种或多种)、壳寡糖、透明质酸钠、烟酰胺、结晶果糖、荷叶粉、菊粉、酵母提取物、食用盐(海盐)、蜂蜜、碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、食用色素【柠檬黄、日落黄、复配果绿(氯化钠、柠檬黄、亮蓝)、诱惑红中的一种或几种】、食用香精(柠檬香精、雪碧香精、苹果香精、梨香精、草莓香精、蜜桃香精、青柠香精、薄荷香精、玫瑰香精、竹叶香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精、哈密瓜香精、樱桃香精、菊花香精、荔枝香精、青梅香精、芒果香精、绿豆香精、金银花香精、蒲公英香精、菠萝香精、石榴香精、猕猴桃香精、香草香精、百香果香精、葡萄香精、蜜桃香精、红牛香精、杂果香精、乳味香精、酸奶香精、咖啡香精、黑加仑香精、甜橙香精、芦荟香精、甘蔗香精、木瓜香精、香蕉香精、榴莲香精、枇杷香精、胡萝卜香精、番茄香精、瓜拉纳提取物、巴拉圭茶提取物、红茶香精、绿茶香精、茉莉香精、乌龙茶香精、白茶香精、黑茶香精、红豆香精、小麦香精、麦仁香精、荞麦香精、薏米香精、酵母香精、核桃香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香

精、人参香精、蜂蜜香精中的一种或多种)中的几种,经调配、杀菌、灌装(灌装、杀菌)、封口加工而成的风味饮料。

产品根据所用原料不同可分为:苹果味风味饮料、雪梨味风味饮料、葡萄味风味饮料、百香果味风味饮料、山楂味风味饮料、芒果味风味饮料、红枣味风味饮料、哈密瓜味风味饮料、猕猴桃味风味饮料、石榴味风味饮料、樱桃味风味饮料、菠萝味风味饮料、西瓜味风味饮料、榴莲味风味饮料、枇杷味风味饮料、荔枝味风味饮料、草莓味风味饮料、木瓜味风味饮料、甘蔗味风味饮料、黑加仑味风味饮料、甜橙味风味饮料、蜜桃味风味饮料、芦荟味风味饮料、柠檬味风味饮料、香蕉味风味饮料、柚子味风味饮料、胡萝卜番茄红薯复合果蔬风味饮料、玫瑰味风味饮料、菊花风味饮料、淡竹叶风味饮料、金银花风味饮料、蒲公英风味饮料、冰薄荷风味饮料、咖啡味风味饮料、绿豆味风味饮料、核桃味风味饮料、红豆薏仁味风味饮料、蜂蜜味风味饮料、透明质酸钠胶原蛋白肽风味饮料、胶原蛋白风味饮料、营养素强化风味饮料、苏打风味饮料、葡萄糖风味饮料、乳味风味饮料、蓝莓味乳酸菌风味饮料、菠萝味乳酸菌风味饮料、原味乳酸菌风味饮料、燕窝风味饮料、膳食纤维风味饮料、红茶味风味饮料、绿茶味风味饮料、乌龙茶味风味饮料、白茶味风味饮料、黑茶味风味饮料。

## 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 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果蔬汁发酵原液应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4 核桃应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 淡竹叶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.9 蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.12 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 西兰花粉、香瓜粉、沙棘粉、接骨木莓粉、果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 复配果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 荷叶粉应清洁卫生,无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.19 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.20 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.21 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.22 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.23 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.24 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.28 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.29 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.30 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.31 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.32 水苏糖应符合卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.33  $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。
- 2.1.34 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.35 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.36 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.37 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.38 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.39 银耳水提取物、燕窝粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.40 雨生红球藻应符合卫生部 2010 年第 17 号公告和 GB 19643 的规定。
- 2.1.41 鳕鱼蛋白肽应符合 QB/T 4588 的规定。
- 2.1.42 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.43 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.46 乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.47 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.48 黑果腺肋花楸果应符合卫健委《关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告》（2018 年第 10 号）的规定。
- 2.1.49 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.50 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。

- 2.1.51 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.52 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.53 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.56 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.58 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.59 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.60 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.61 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.62 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.63 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.64 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.65 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.66 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.67 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.68 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.69 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.70 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.71 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.72 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.73 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.74 重瓣红玫瑰粉应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.75 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.76 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.77 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.78 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.79 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.80 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.81 低聚半乳糖应符合《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》（卫生部公告 2008 年第 20 号）的规定。

2.1.82 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.83 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。

2.1.84 壳寡糖应符合原国家卫计委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（原国家卫计委公告 2014 年第 6 号）的规定。

2.1.85 透明质酸钠应符合国家卫生健康委 2020 年第 9 号公告的规定。

2.1.86 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。

2.1.87 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.88 烟酰胺应符合 GB 1903.45 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	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味
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
可溶性固形物（20℃，折光计法），% （适用于添加食用葡萄糖的产品）	≥ 2.0	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 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 22255
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
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/T 5009.217
肌醇 <sup>b</sup> ，mg/kg	60~120	GB 5009.270
牛磺酸 <sup>b</sup> ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169

烟酸 <sup>b</sup> , mg/kg		3~18	GB 5009.89
维生素E <sup>b</sup> , mg/kg		10~40	GB 5009.82
锌 <sup>b</sup> (以Zn计), mg/kg		3~20	GB 5009.14
钙 <sup>b</sup> (以Ca计), mg/kg		160~1350	GB 5009.92
镁 <sup>b</sup> , mg/kg		30~60	GB 5009.241
左旋肉碱 <sup>b</sup> , mg/kg		600~3000	GB 29989
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
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
山梨酸钾 <sup>a</sup> , 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
六偏磷酸钠 <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、山楂其制品的产品)	≤	20	GB 5009.185
<p>注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p><sup>a</sup>仅适用于使用该食品添加剂的产品。</p> <p><sup>b</sup>仅适用于使用该食品营养强化剂的产品。</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

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
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
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。					

2:  $n$  为同一批次产品应采集的样品数;  $c$  为最大可允许超出  $m$  的样品数;  $m$  为微生物指标可接受水平的限量值;  $M$  为微生物指标最高安全限量值。

## 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; 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透处理)、浓缩果蔬汁(浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩百香果汁、浓缩榴莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩甘蔗汁、浓缩木瓜汁、浓缩红薯汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩桑葚汁中的一种或多种)为原料,添加库拉索芦荟凝胶、果蔬汁发酵原液【以桑葚、枸杞、蓝莓、樱桃、刺梨、山药、柠檬、山楂、菠萝、苹果、水蜜桃、葡萄、猕猴桃、梨、枣、草莓、西红柿、西瓜、姜、木瓜中的一种或多种,经挑拣、清洗、浸泡、净洗、破碎,添加乳酸菌(嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、干酪乳杆菌)后经发酵、过滤】、核桃浆(核桃打浆)、绿豆提取液(绿豆水煮提取)、红豆提取液(红豆水煮提取)、淡竹叶提取液(淡竹叶水煮提取)、薄荷提取液(薄荷水煮提取)、蒲公英(水煮、提取)、金银花(水煮、提取)、怀菊花(水煮、提取)、椰纤果、果葡糖浆、西兰花粉、香瓜粉、沙棘粉、接骨木莓粉、黑果腺肋花楸果(粉碎)、重瓣红玫瑰粉、大豆肽粉、维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素 B<sub>12</sub>(氰钴胺)、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素 E(dl- $\alpha$ -醋酸生育酚)、维生素 C、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、麦芽糊精、食用葡萄糖、聚葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精、果胶、赤藓糖醇、低聚木糖、麦芽糖醇、低聚半乳糖、甜菊糖苷、水苏糖、 $\gamma$ -氨基丁酸、低聚异麦芽糖、木糖醇、水解胶原蛋白、鱼胶原蛋白肽、银耳水提取物、雨生红球藻、鲑鱼蛋白肽、左旋肉碱、燕窝(粉)、白砂糖、冰糖、乳粉、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(嗜热链球菌)】、茶粉(红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或多种)、果蔬粉(樱桃果粉、蓝莓果粉、橙子粉、葡萄果粉、苦瓜粉、橄榄果粉、百香果果粉、蔓越莓粉中的一种或多种)、壳寡糖、透明质酸钠、烟酰胺、结晶果糖、荷叶粉、菊粉、酵母提取物、食用盐(海盐)、蜂蜜、碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、食用色素【柠檬黄、日落黄、复配果绿(氯化钠、柠檬黄、亮蓝)、诱惑红中的一种或几种】、食用香精(柠檬香精、雪碧香精、苹果香精、梨香精、草莓香精、蜜桃香精、青柠香精、薄荷香精、玫瑰香精、竹叶香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精、哈密瓜香精、樱桃香精、菊花香精、荔枝香精、青梅香精、芒果香精、绿豆香精、金银花香精、蒲公英香精、菠萝香精、石榴香精、猕猴桃香精、香草香精、百香果香精、葡萄香精、蜜橘香精、红牛香精、杂果香精、乳味香精、酸奶香精、咖啡香精、黑加仑香精、甜橙香精、芦荟香精、甘蔗香精、木瓜香精、香蕉香精、榴莲香精、枇杷香精、胡萝卜香精、番茄香精、瓜拉纳提取物、巴拉圭茶提取物、红茶香精、绿茶香精、茉莉香精、乌龙茶香精、白茶香精、黑茶香精、红豆香精、小麦香精、麦仁香精、荞麦香精、薏米香精、酵母香精、核桃香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香精、人参香精、蜂蜜香精中的一种或多种)中的几种,经调配、杀菌、灌装(灌装、杀菌)、封口加工而

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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C在产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市鑫马生物科技有限公司

H N

Q B