



412020S-2021



河南东致实业有限公司企业标准

Q/HDZ 0010S-2021

风味饮料

2021-08-27 发布

2021-08-27 实施

河南东致实业有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由河南东致实业有限公司提出。

本标准由河南东致实业有限公司起草。

本标准主要起草人：李俊发、李忠亮。

HN
QB

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)为原料,添加乳粉、水果粒(芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、哈密瓜粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒中的一种或几种)、浓缩果汁(浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果清汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰子汁、浓缩木瓜汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩树莓汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩沙棘汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁中的一种或几种)、果粉(香蕉粉、椰子粉中的一种或几种)、果浆(芒果浆、红枣浆、蓝莓浆、苹果浆、哈密瓜浆、木瓜浆、树莓浆、橙子浆、菠萝浆、草莓浆、火龙果浆、荔枝浆、猕猴桃浆、葡萄浆、沙棘浆、山楂浆、桃浆、椰果浆、樱桃浆、柚子浆中的一种或几种)中的一种或几种,辅以白砂糖、果葡糖浆、黑糖糖浆(浓缩甘蔗汁、赤砂糖、果葡糖浆、生活饮用水)、燕麦粉、益生元(低聚果糖、低聚半乳糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉中的一种或几种)、复配稳定剂(黄原胶、羧甲基纤维素钠、果胶、结冷胶、微晶纤维素、三聚磷酸钠、柠檬酸钠中的几种为原料,添加单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、刺槐豆胶、柑橘粉中的几种)、聚葡萄糖、食用葡萄糖、高浓缩乳酸菌(益生菌)发酵液[水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种)],植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、炼乳、芝士粉、可可粉、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、DL-苹果酸、L-苹果酸、烟酸、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用香精(红枣香精、枸杞香精、芒果香精、苹果香精、木瓜香精、柠檬香精、哈密瓜香精、菠萝香精、椰子香精、乳味香精、牛奶香精、蓝莓香精、桃味香精、葡萄香精、猕猴桃香精、草莓香精、樱桃香精、荔枝香精、香蕉香精、甜橙香精、雪梨香精、树莓香精、火龙果香精、山楂香精、沙棘香精、柚子香精、复合水果香精、核桃香精、杏仁香精、大豆香精、绿豆香精、香草香精、樱花香精、百香果香精、巧克力香精、冰淇淋香精、乳酸菌香精、麦香味香精、燕麦香精、酸奶香精、花生香精、炭烧香精中的几种)中的几种,经食品加工用乳酸菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或几种)发酵或不发酵、调配、过滤、均质、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)、包装而制成的风味饮料。

产品根据所用原料的不同分为:红枣味风味饮料、枸杞味风味饮料、芒果味风味饮料、香蕉味风味饮料、苹果味风味饮料、草莓味风味饮料、桃味风味饮料、葡萄味风味饮料、柠檬味风味饮料、核桃蓝

莓味风味饮料、哈密瓜味风味饮料、菠萝味风味饮料、椰子香草味风味饮料、木瓜味风味饮料、甜橙味风味饮料、猕猴桃味风味饮料、益生菌风味饮料、益生元风味饮料、麦香风味饮料、燕麦风味饮料、酸奶风味饮料、花生味风味饮料、大豆味风味饮料、绿豆味风味饮料、杏仁味风味饮料、复合水果味风味饮料、荔枝味风味饮料、樱桃味风味饮料、炭烧味风味饮料、钙锌强化风味饮料、树莓味风味饮料、火龙果味风味饮料、山楂味风味饮料、沙棘味风味饮料、木瓜味风味饮料、柚子味风味饮料、蓝莓乳酸菌风味饮料、芒果乳酸菌风味饮料、樱花味风味饮料、百香果味风味饮料、冰淇淋味风味饮料、巧克力味冰淇淋味风味饮料、草莓味冰淇淋味风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 水果粒（芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、哈密瓜粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒）应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰子汁、浓缩木瓜汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩树莓汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩沙棘汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁）、果浆（芒果浆、红枣浆、蓝莓浆、苹果浆、哈密瓜浆、木瓜浆、树莓浆、橙子浆、菠萝浆、草莓浆、火龙果浆、荔枝浆、猕猴桃浆、葡萄浆、沙棘浆、山楂浆、桃浆、椰果浆、樱桃浆、柚子浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 香蕉粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.9 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.11 浓缩苹果清汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.12 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.13 高浓缩乳酸菌（益生菌）发酵液应符合 GB 7101 的规定。

2.1.14 聚葡萄糖应符合 GB/T 25541 的规定。

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

2.1.16 嗜热链球菌应符合卫办监督发 2010 年第 65 号关于批准《可用于食品的菌种名单》公告和 QB/T 4575 的规定。

- 2.1.17 植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.38 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.39 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.40 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2020 版二部的规定。
- 2.1.41 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.42 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.43 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.45 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.47 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.48 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆

菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.50 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。

2.1.51 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.52 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。

2.1.53 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

2.1.54 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.55 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定（见附录 A）。

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	取出适量样品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
滋、气味	具有本品应有的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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），%	≥	0.2 GB/T 12143
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤	0.3 GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25 GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.02 GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.05 GB 5009.141 或 SN/T 1743

β -胡萝卜素 ^a , g/kg	$\leq$	2.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	$\leq$	5.0	GB 5009.256
维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇) ^b , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ (氰钴胺) ^b , $\mu\text{g/kg}$		0.6~1.8	GB/T 5009.217
烟酸 ^b , mg/kg		3~18	GB 5009.89
锌 (以Zn计) ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
钙 (以Ca计) ^b , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
展青霉素 ^c , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
总砷 (以As计), mg/L	$\leq$	0.2	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/L	$\leq$	0.2	GB 5009.12
锌、铁、铜总和 ^d , mg/L	$\leq$	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
锡 ^d (以Sn计), mg/kg	$\leq$	150	GB 5009.16

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

a仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验；

b仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验；

c仅适用于添加浓缩苹果清汁、苹果粒、苹果浆、山楂粒、浓缩山楂汁、山楂浆的产品检验；

d仅适用于金属罐装的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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

2.4.1 非经商业无菌生产的产品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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15

a 采样方案应符合GB 4789.1和 GB/T 4789.21的规定。

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 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、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

ICS

Q/WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2019



黑糖糖浆



2019-05-28 发布

2019-06-28 实施



广西美源生物科技食品有限公司 发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订。

本标准按GB/T 1.1—2009规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍继。

本标准于2019年5月28日发布，2019年6月28日实施。

黑糖糖浆

1 范围

本标准规定了黑糖糖浆的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、果葡糖浆、饮用水，经熬煮、过滤、灌装、杀菌、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

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/T 191 包装储运图示标志
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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104—2014 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20885 葡萄糖浆
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35884 赤砂糖

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 浓缩甘蔗汁

应符合 GB 17325 的规定。

3.1.2 赤砂糖

应符合 GB/T 35884 的规定。

3.1.3 果葡糖浆

Q/WJF 0002S—2019

应符合GB/T 20882的规定。

3.1.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体、允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖分(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 20
pH值(23~25℃, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	4.0~6.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合GB 2762的规定

3.4 生物指标

螨：不得检出。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

Q/WJF 0002S—2019

取适量的被测样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 干物质（固形物）

按GB/T 20885规定的方法测定。

6.2.2 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

6.2.3 pH值

按GB/T 20882规定的方法测定。

6.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.3 生物指标 菌

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

6.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

7.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1 kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1 kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH值。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括要求中的 3.2、3.3、3.4 和 4 规定的项目。

7.5 判定规则

7.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

7.5.2 生物项目检验结果不符合本标准时，判该批产品不合格，不得复检；除生物项目外的其他项目检验结果不符合本标准时，应从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。如复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输

8.1 包装

8.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合国家相关食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

8.1.2 净含量应符合国家相关规定。

8.2 标签、标志

8.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

8.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

8.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透处理)为原料,添加乳粉、水果粒(芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、哈密瓜粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒中的一种或几种)、浓缩果汁(浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果清汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰子汁、浓缩木瓜汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩树莓汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩沙棘汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁中的一种或几种)、果粉(香蕉粉、椰子粉中的一种或几种)、果浆(芒果浆、红枣浆、蓝莓浆、苹果浆、哈密瓜浆、木瓜浆、树莓浆、橙子浆、菠萝浆、草莓浆、火龙果浆、荔枝浆、猕猴桃浆、葡萄浆、沙棘浆、山楂浆、桃浆、椰果浆、樱桃浆、柚子浆中的一种或几种)中的一种或几种,辅白砂糖、果葡糖浆、黑糖糖浆(浓缩甘蔗汁、赤砂糖、果葡糖浆、生活饮用水)、燕麦粉、益生元(低聚果糖、低聚半乳糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉中的一种或几种)、复配稳定剂(黄原胶、羧甲基纤维素钠、果胶、结冷胶、微晶纤维素、三聚磷酸钠、柠檬酸钠中的几种为原料,添加单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、刺槐豆胶、柑橘粉中的几种)、聚葡萄糖、食用葡萄糖、高浓缩乳酸菌(益生菌)发酵液[水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种)],植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、炼乳、芝士粉、可可粉、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、DL-苹果酸、L-苹果酸、烟酸、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用香精(红枣香精、枸杞香精、芒果香精、苹果香精、木瓜香精、柠檬香精、哈密瓜香精、菠萝香精、椰子香精、乳味香精、牛奶香精、蓝莓香精、桃味香精、葡萄香精、猕猴桃香精、草莓香精、樱桃香精、荔枝香精、香蕉香精、甜橙香精、雪梨香精、树莓香精、火龙果香精、山楂香精、沙棘香精、柚子香精、复合水果香精、核桃香精、杏仁香精、大豆香精、绿豆香精、香草香精、樱花香精、百香果香精、巧克力香精、冰淇淋香精、乳酸菌香精、麦香味香精、燕麦香精、酸奶香精、花生香精、炭烧香精中的几种)中的几种,经食品加工用乳酸菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或几种)发酵或不发酵、调配、过滤、均质、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)、包装而制成的风味饮料。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

Q/HDZ 0010S-2021

河南东致实业有限公司

HN

QB