



411543S-2022



焦作市恒伟饮品有限公司企业标准

Q/JHY 0001S-2022

风味饮料

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

焦作市恒伟饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市恒伟饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵鹏。

本标准自发布实施之日起替代标准：Q/JHY 0001S-2020。

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。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果蔬汁/浆（浓缩橙汁/浆、浓缩水蜜桃汁/浆、浓缩芒果汁/浆、浓缩菠萝汁/浆、浓缩葡萄汁/浆、浓缩山楂汁/浆、浓缩乌梅汁/浆、浓缩苹果汁/浆、浓缩柠檬汁/浆、浓缩蓝莓汁/浆、浓缩黄桃汁/浆、浓缩红枣汁/浆、浓缩梨汁/浆、浓缩樱桃汁/浆、浓缩椰子汁/浆、浓缩西瓜汁/浆、浓缩猕猴桃汁/浆、浓缩荔枝汁/浆、浓缩西柚汁/浆、浓缩草莓汁/浆、浓缩西番莲汁/浆、浓缩百香果汁/浆、浓缩哈密瓜汁/浆、浓缩香蕉汁/浆、浓缩甘蔗汁/浆、浓缩桑葚汁/浆、浓缩枇杷汁/浆、浓缩山竹汁/浆、浓缩石榴汁/浆、浓缩番茄汁/浆、浓缩木瓜汁/浆、浓缩火龙果汁/浆、浓缩无花果汁/浆、浓缩桔子汁/浆、浓缩黑加仑汁/浆、浓缩沙棘汁/浆、浓缩酸梅汁/浆、浓缩雪莲果汁/浆、浓缩柑橘汁/浆、浓缩青梅汁/浆、浓缩蔓越莓汁/浆、浓缩枸杞汁/浆中的一种或几种）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、原醋（苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋中的一种或几种）、乳粉中的一种或几种，添加水果粒（芒果粒、橘子粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙果粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、食用葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用盐、木糖醇、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】中的一种或几种，碳酸氢钠（小苏打）、氯化钾、葡萄糖酸锌、乙基麦芽酚、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、DL-苹果酸或L-苹果酸、d1-酒石酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆植物蛋白、双乙酰酒石酸单双甘油酯、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷脂、β-环状糊精、磷酸、冰乙酸、香兰素、麦芽糊精、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、硫酸镁、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、苋菜红（仅适用于果味饮料）、亮蓝、诱惑红、胭脂红（仅适用于果味饮料）、焦糖色（仅适用于果味饮料）、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅限果味饮料）、食品用香精

（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、西番莲味香精、百香果味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、绿茶香精、红茶香精、乌龙茶香精、茉莉花茶香精、绿豆香精、葡萄糖香精、乌梅香精、甘蔗香精、桑葚香精、枇杷香精、山竹香精、石榴香精、番茄香精、木瓜香精、蔓越莓香精、枸杞香精、桔子香精、黑加仑香精、沙棘香精、酸梅香精、柑橘香精、青梅香精、火龙果香精、酸奶香精、乳酸菌香精、薄荷香精、杂果香精、香草香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、黄瓜香精、樱花香精、桂花香精、蜂蜜香精、复合水果香精、杏香精、话梅香精、无花果香精、乳味香精、咖啡香精、柿子香精、雪莲果香精、醋类增香剂香精、黑醋栗香精、红牛香精中的一种或几种）中的多种为原料，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

根据原辅料不同可分为不同产品：营养素强化风味饮料、苹果醋味饮料、玫瑰苹果醋味饮料、草莓苹果醋味饮料、山楂醋味饮料、蓝莓醋味饮料、草莓醋味饮料、红枣醋味饮料、枸杞醋味饮料、葡萄醋味饮料、柿子醋味饮料、雪莲果醋味饮料、菠萝味饮料、葡萄味饮料、柠檬味饮料、西柚味饮料、桔子味饮料、蜜桃味饮料、红枣味饮料、葡萄味饮料、蓝莓味饮料、芒果味饮料、苹果味饮料、菠萝味饮料、哈密瓜味饮料、雪梨味饮料、山楂味饮料、酸梅汤味饮料、橙味饮料、黑加仑味饮料、荔枝味饮料、沙棘味饮料、樱桃味饮料、草莓味饮料、桑葚味饮料、香蕉味饮料、猕猴桃味饮料、百香果味饮料、椰子果味饮料、石榴味饮料、番茄味饮料、木瓜味饮料、火龙果味饮料、无花果味饮料、蔓越莓味饮料、枸杞味饮料、青梅味饮料、柑橘味饮料、乌梅味饮料、枇杷果味饮料、山竹味饮料、甘蔗味饮料、西番莲味饮料、西瓜味饮料、黄桃味饮料、原味葡萄糖果味饮料、苹果味葡萄糖果味饮料、蓝莓味葡萄糖果味饮料、蜜桃味葡萄糖果味饮料、芒果味葡萄糖果味饮料、西柚味葡萄糖果味饮料、柠檬味葡萄糖果味饮料、青柠味葡萄糖果味饮料、小青柠味饮料、苏打柠檬味饮料、苏打青柠味饮料、苏打西柚味饮料、苏打水蜜桃味饮料、苏打苹果味饮料、薄荷味苏打果味饮料、玫瑰味苏打果味饮料、苏打芒果味饮料、苏打草莓味饮料、苏打蓝莓味饮料、苏打百香果味饮料、苏打石榴味饮料、苏打哈密瓜味饮料、苏打樱桃味饮料、苏打葡萄味饮料、苏打蜜桔味饮料、苏打青梅味饮料、苏打荔枝味饮料、芦荟味苏打果味饮料、苏打杂果味饮料、红牛味苏打果味饮料、柠檬味无汽苏打水饮料、青梅绿茶味饮料、红茶味饮料、绿茶味饮料、蜂蜜味绿茶饮料、杏皮茶味饮料、乌龙茶味饮料、菊花茶味饮料、柠檬茶味饮料、茉莉花茶味饮料、柚子茶味饮料、复合果味饮料、复合风味饮料、葡萄糖风味饮料、葡萄糖果味饮料、乳味饮料、果味茶饮料、茶味饮料、咖啡味饮料、红牛味饮料、柑橘味葡萄糖果味饮料、果味饮料、强化维生素果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶）应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.30 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.31 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.32 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.33 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 原醋（苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋）应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.38 赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.40 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.41 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.42 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.43 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.44 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.46 乙基麦芽酚应符合 1886.208 的规定。
- 2.1.47 植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）应符合
- 2.1.48 卡拉胶应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.49 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.50 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.51 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.52 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.53 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.54 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.55 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.56d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.57 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.58 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.59 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.60 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.61 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.62 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.63 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.64 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.65 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.66 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.67 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.68 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.69 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.70 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.71 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.72 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.73 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.74 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.75 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.76 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.77 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.78 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.79 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.80 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.81 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.82 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.83 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.84 对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.85 对羟基苯甲酸乙酯（仅限果味饮料）应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.86 乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.87 水果粒应无腐烂、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。

2.2 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、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	除葡萄糖风味饮料之外的其它产品 ≥ 0.2	GB/T 12143

(20℃, 折光计法), %	葡萄糖风味饮料	≥	2.0	
总酸 (以柠檬酸计), g/L		≥	0.1	GB/T 12456
pH 值			2.5~6.0	GB 5009.237
*铅 (以 Pb 计), mg/L		≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg		≤	0.3	GB/T 5009.140
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg		≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg		≤	0.25	GB 22255
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		≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 ^a , g/kg		≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg		≤	0.05	GB 5009.35
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
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg		≤	0.2	SN/T 3854
d1-酒石酸 ^a (以酒石酸计), g/kg		≤	5.0	GB 5009.157
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg		≤	0.03	GB 5009.278
β-胡萝卜素 ^a , g/kg		≤	2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg		≤	0.5	GB 5009.260
对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯 ^a (以对羟基苯甲酸计), g/kg		≤	0.25	GB 5009.31
锌 ^b , mg/kg			3-20	GB 5009.14
牛磺酸 ^b , g/kg			0.4-0.6	GB 5009.169
肌醇 ^b , mg/kg			60-120	GB 5009.270
烟酸 ^b , mg/kg			3-18	GB 5009.89
维生素 B ₆ ^b , mg/kg			0.4-1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b , μg/kg			0.6-1.8	GB 5009.217
镁 ^b , mg/kg			30-60	GB 5009.241
展青霉素, μg/kg (适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料)		≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L		≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90

锡 ^e (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
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。			
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			
^b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。			
^c 仅适用于金属罐装。			

2.4 微生物限量

2.4.1 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。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其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 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

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、商业无菌(经商业无菌生产的饮料)、菌落总数(非经商业无菌生产的饮料)、大肠菌群(非经商业无菌生产的饮料)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果蔬汁/浆（浓缩橙汁/浆、浓缩水蜜桃汁/浆、浓缩芒果汁/浆、浓缩菠萝汁/浆、浓缩葡萄汁/浆、浓缩山楂汁/浆、浓缩乌梅汁/浆、浓缩苹果汁/浆、浓缩柠檬汁/浆、浓缩蓝莓汁/浆、浓缩黄桃汁/浆、浓缩红枣汁/浆、浓缩梨汁/浆、浓缩樱桃汁/浆、浓缩椰子汁/浆、浓缩西瓜汁/浆、浓缩猕猴桃汁/浆、浓缩荔枝汁/浆、浓缩西柚汁/浆、浓缩草莓汁/浆、浓缩西番莲汁/浆、浓缩百香果汁/浆、浓缩哈密瓜汁/浆、浓缩香蕉汁/浆、浓缩甘蔗汁/浆、浓缩桑葚汁/浆、浓缩枇杷汁/浆、浓缩山竹汁/浆、浓缩石榴汁/浆、浓缩番茄汁/浆、浓缩木瓜汁/浆、浓缩火龙果汁/浆、浓缩无花果汁/浆、浓缩桔子汁/浆、浓缩黑加仑汁/浆、浓缩沙棘汁/浆、浓缩酸梅汁/浆、浓缩雪莲果汁/浆、浓缩柑橘汁/浆、浓缩青梅汁/浆、浓缩蔓越莓汁/浆、浓缩枸杞汁/浆中的一种或几种）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、原醋（苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋中的一种或几种）、乳粉中的一种或几种，添加水果粒（芒果粒、橘子粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙果粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、食用葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用盐、木糖醇、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】中的一种或几种，碳酸氢钠（小苏打）、氯化钾、葡萄糖酸锌、乙基麦芽酚、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、DL-苹果酸或 L-苹果酸、d1-酒石酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆植物蛋白、双乙酰酒石酸单双甘油酯、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷脂、 β -环状糊精、磷酸、冰乙酸、香兰素、麦芽糊精、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、硫酸镁、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、苋菜红（仅适用于果味饮料）、亮蓝、诱惑红、胭脂红（仅适用于果味饮料）、焦糖色（仅适用于果味饮料）、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅限果味饮料）、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、西番莲味香精、百香果味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、绿茶香精、红茶香精、乌龙茶香精、茉莉花茶香精、绿豆香精、葡萄糖香精、乌梅香精、甘蔗香精、桑葚香精、枇杷香精、山竹香精、石榴香精、番茄香精、木瓜香精、

蔓越莓香精、枸杞香精、桔子香精、黑加仑香精、沙棘香精、酸梅香精、柑橘香精、青梅香精、火龙果香精、酸奶香精、乳酸菌香精、薄荷香精、杂果香精、香草香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、黄瓜香精、樱花香精、桂花香精、蜂蜜香精、复合水果香精、杏香精、话梅香精、无花果香精、乳味香精、咖啡香精、柿子香精、雪莲果香精、醋类增香剂香精、黑醋粟香精、红牛香精中的一种或几种)中的多种为原料,经调配、杀菌后灌装(或灌装后杀菌)、包装加工而成的风味饮料(其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$)。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中维生素 C 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。

焦作市恒伟饮品有限公司