413508S-2023

河南领冠生物科技有限公司企业标准

Q/HLG 0003S-2023

风味饮料

2023-11-07 发布　　2023-11-07 实施

河南领冠生物科技有限公司 发布

前　言

本标准由河南领冠生物科技有限公司提出。

本标准由河南领冠生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：黄晓朋。

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）为原料，加入浓缩果蔬汁或浆（水蜜桃、芒果、菠萝、葡萄、山楂、乌梅、草莓、苹果、红枣、哈蜜瓜、柠檬、香蕉、蓝莓、黄桃、梨、樱桃、椰子、西瓜、猕猴桃、荔枝、西柚、枇杷、山竹、石榴、番茄、木瓜、火龙果、无花果、甘蔗、桑葚、橙、百香果、黑加仑、西梅、酸梅中的一种或多种）、柚原浆、沙棘原浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、黄豆、黄豆粉或黄豆酱、燕窝、核桃酱、杏仁酱、燕麦、绿豆、绿豆粉、花生、花生酱、杏仁粉、红豆、红豆粉、黑芝麻、黑芝麻粉或黑芝麻酱、玉米浆（玉米打浆）、薏米（薏米粉）、食用葡萄糖、碳酸氢钠、食用盐（海盐）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、怀菊花粉、金银花粉、玉米须粉、库拉索芦荟胶凝胶、人参（人工种植 5 年以下）提取物、植物或植物提取物【南瓜、番茄、木耳、小米(粉)、大麦、麦芽、香菇、板栗、莲子、姜(生姜、干姜)、竹笋、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、决明子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、罗汉果、乌梅、甘草、薄荷、松籽（粉）、葵花籽中的一种或几种】、乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、白砂糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入水果粒（芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、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）、奇亚籽、椰纤果、椰肉汁、椰浆、苹果原醋、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、水解胶原蛋白、芝士粉、蜂蜜、椰子油、木糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、乙基麦芽酚、维生素 C(抗坏血酸）、维生素 B_1（盐酸硫胺素）、维生素 B_6（盐酸吡哆醇）、维生素 B_{12}（氰钴胺）、维生素 E（dl-α-醋酸生育酚）、麦角钙化醇（维生素 D_2）、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、肌醇、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、二氧化碳、柠檬酸钠、牛磺酸、D-异抗坏血酸钠、磷酸、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、瓜尔胶、酪蛋白酸钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、聚葡萄糖、果胶、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、苋菜红（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、焦糖色（仅适用于果味饮料）、β-胡萝卜素、食用香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或几种为原料，经调配、杀菌、灌装（或灌装后高温杀菌）、包装加工而成的风味饮料（杀菌型）。

根据原辅料不同可分为不同类型产品：果味饮料、苏打果味饮料、苏打风味饮料、葡萄糖风味饮料、

茶味饮料、植物风味饮料、乳味饮料（杀菌型）、营养素强化风味饮料。

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 浓缩果蔬汁或浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁应符合 GB 17325 的规定。

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

2.1.4 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.5 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 GB 7101 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 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。

2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.12 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.16 环已基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.17 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.20 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.21 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.23 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.24 维生素 B_1（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。

2.1.25 维生素 B_6（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.26 维生素 B_{12}（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。。

2.1.27 麦角钙化醇（维生素 D2）应符合 GB 14755 的规定。

2.1.28 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。

2.1.29 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.30 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。

2.1.31 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.32 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

2.1.33 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。

2.1.34 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。

2.1.35 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.36 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。

2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.40 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.42 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.43 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.45 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.46 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

2.1.47 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.49 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.50 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.51 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。

2.1.52 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.53 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.54 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.55 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.56 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.57 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定

2.1.58 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.59 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.60 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.61 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.62 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.63 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

2.1.64 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.65 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.66 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.67 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.68 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.69 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.70 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.71 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.72 大麦、黄豆、黄豆粉、燕麦、燕麦粉、绿豆、绿豆粉、红豆、红豆粉、玉米、薏米、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.73 麦芽、决明子、甘草、乌梅、薄荷、罗汉果、桂花、金银花、淡竹叶、百合、莲子、姜、百合、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、怀菊花、蒲公英、覆盆子、胖大海应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.74 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.75 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.76 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。

2.1.77 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.78 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.79 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.80 椰纤果应符合 NY/T 786 的规定。

2.1.81 椰肉汁、胡柚原浆、沙棘原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.82 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。

2.1.83 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.84 黑芝麻、黑芝麻粉、花生、杏仁、杏仁粉、核桃酱、杏仁酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.85 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.86 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.87 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.88 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。

2.1.89 奇亚籽应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.90 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.91 小米(粉)应符合 GB 2715 的规定。

2.1.92 板栗应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。

2.1.93 松籽（粉）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.94 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。

2.1.95 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.96 库拉索芦荟凝胶应符合国家卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。

2.1.97 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。

2.1.98 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.99 人参（人工种植 5 年以下）提取物、植物提取物、怀菊花粉、金银花粉、玉米须粉均为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定，其中玉米须应符合《卫生部关于玉米须有关问题的批复》 卫监督 函[2012] 306 号的规定。

2.1.100 南瓜、番茄应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.101 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。

2.1.102 木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.103 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.104 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。

2.1.105 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

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

2.1.107 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.108 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.109 果胶应符合 GB 25533 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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂　质	无肉眼可见外来杂质	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12

乙酰磺胺酸钾[a]，g/kg	≤	0.3	GB 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 或 GB 5009.298
甜菊糖苷[a]（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
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
苋菜红[a]，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
胭脂红[a]，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红[a]，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
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
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
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐[a]（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.31
乙二胺四乙酸二钠[a],g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
牛磺酸[b]，g/kg		0.4～0.6	GB 5009.169
锌[b]，mg/kg		3～20	GB 5009.14
钙[b]（以 Ca 计），mg/kg		160～1350	GB 5009.92
镁[b]，mg/kg		30～60	GB 5009.241
烟酸[b]，mg/kg		3～18	GB 5009.89
肌醇[b]，mg/kg		60～120	GB 5009.270
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 5009.285 或 GB/T 5009.217
维生素 B_1[b]，mg/kg		2～3	GB 5009.84
泛酸[b]，mg/kg		1.1～2.2	GB 5009.210
维生素 D_2[b]，μg/kg		2～10	GB 5009.82
维生素 E[b]，mg/kg		10～40	GB 5009.82
磷酸盐[a]（以 PO_4^{3-}计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

展青霉素，μg/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	≤	20	GB 5009.185
锡[c]（以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和[c]，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
氰化物（以 HCN 计），mg/L（仅适用于添加杏仁及制品的产品）	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验（仅适用于添加黄豆及制品的产品）		阴性	GB/T 5009.183
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于使用该食品添加剂的产品，其中苋菜红、胭脂红、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐仅适用于果味饮料； b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品； c 该指标仅适用金属罐装产品； 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。			

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
霉菌,CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母,CFU/mL ≤	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；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、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）。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果蔬汁或浆（水蜜桃、芒果、菠萝、葡萄、山楂、乌梅、草莓、苹果、红枣、哈蜜瓜、柠檬、香蕉、蓝莓、黄桃、梨、樱桃、椰子、西瓜、猕猴桃、荔枝、西柚、枇杷、山竹、石榴、番茄、木瓜、火龙果、无花果、甘蔗、桑葚、橙、百香果、黑加仑、西梅、酸梅中的一种或多种）、柚原浆、沙棘原浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、黄豆、黄豆粉或黄豆酱、燕窝、核桃酱、杏仁酱、燕麦、绿豆、绿豆粉、花生、花生酱、杏仁粉、红豆、红豆粉、黑芝麻、黑芝麻粉或黑芝麻酱、玉米浆（玉米打浆）、薏米（薏米粉）、食用葡萄糖、碳酸氢钠、食用盐（海盐）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、怀菊花粉、金银花粉、玉米须粉、库拉索芦荟胶凝胶、人参（人工种植 5 年以下）提取物、植物或植物提取物【南瓜、番茄、木耳、小米(粉)、大麦、麦芽、香菇、板栗、莲子、姜(生姜、干姜)、竹笋、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、决明子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、罗汉果、乌梅、甘草、薄荷、松籽（粉）、葵花籽中的一种或几种】、乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、白砂糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入水果粒（芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、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）、奇亚籽、椰纤果、椰肉汁、椰浆、苹果原醋、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、水解胶原蛋白、芝士粉、蜂蜜、椰子油、木糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、乙基麦芽酚、维生素 C(抗坏血酸）、维生素 B_1（盐酸硫胺素）、维生素 B_6（盐酸吡哆醇）、维生素 B_{12}（氰钴胺）、维生素 E（dl-α-醋酸生育酚）、麦角钙化醇（维生素 D_2）、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、肌醇、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、二氧化碳、柠檬酸钠、牛磺酸、D-异抗坏血酸钠、磷酸、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、瓜尔胶、酪蛋白酸钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、聚葡萄糖、果胶、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、苋菜红（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、焦糖色（仅适用于果味饮料）、β-胡萝卜素、食用香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或几种为原料，经调配、杀菌、灌装（或灌装后高温杀菌）、包装加工而成的风味饮料（杀菌型）。

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。

维生素 C 在本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。

河南领冠生物科技有限公司