



413874S-2023



三门峡市甄好优选食品有限公司企业标准

Q/SZYS 0001S-2023

风味饮料

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

三门峡市甄好优选食品有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡市甄好优选食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李坤。

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）为主要原料，添加浓缩果蔬汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩水蜜桃汁或浆、浓缩黄桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西番莲汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩桔子汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩樱桃汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩黑加仑汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩沙棘汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩蔓越莓汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩柚子汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆、浓缩白兰瓜汁或浆、浓缩青柠汁或浆、浓缩胡萝卜汁或浆、浓缩甘蔗汁中的一种或几种）、苹果原醋、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、食用香精）、椰浆粉、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、普洱茶粉、红茶粉、铁观音速溶茶粉中的一种）、杭白菊花粉、茉莉花粉、速溶青柑橘皮粉、蜂蜜、乳粉、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、高浓缩可菲尔发酵液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、柠檬酸钾、果胶、海藻酸丙二醇酯、山梨酸钾、食用香精】、芝麻酱（浆）、花生酱（浆）中的一种或几种，辅以水果粒（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）、食用盐、海盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、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、聚葡萄糖、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、d1-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、大豆植物蛋白、乳酸、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、β-环状糊精、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、磷酸、冰乙酸、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、山梨糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅用于果味饮料）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素B₁（盐酸硫胺素）、麦角钙化醇（维生素D₂）、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、泛酸（D-泛酸钙）、泛酸（D-泛酸钠）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的

一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装而制成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为不同类型产品：果味饮料、胡萝卜味饮料、复合风味饮料、复合果味饮料、葡萄糖风味饮料、苏打果味饮料、茶味饮料、玛咖味饮料、花生味饮料、芝麻味饮料、咖啡味饮料、海盐风味饮料、乳味饮料、营养素强化风味饮料、乳酸菌风味饮料（杀菌型）。

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 浓缩果蔬汁或浆、花生浆、芝麻浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.4 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.5 苹果原醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.7 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 水果粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.13 速溶青柑橘皮粉、杭白菊花粉、茉莉花粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.20 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 高浓缩可菲尔发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.22 食用盐、海盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.26果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.27结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.28琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.29阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.30刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.31海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.32微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.33聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.34柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.36DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.39D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.41六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.42聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.43单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.44蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.45碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.46大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.47乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.49可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.50辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.51 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.52维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.53D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.54氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.55磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.56冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.57香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.58乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.59 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.60 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.61 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.62 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.63 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.64 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.65 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.66 罗汉果甜苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.67 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.68 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.69 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.70 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.71 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.72 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.73 对羟基苯甲酸甲酯钠对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.74 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.75 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.76 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.77 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.78 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.79 麦角钙化醇（维生素 D₂）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.80 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.81 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.82 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.83 泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.84 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.85 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.86 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.87 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.88 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.89 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.90 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.91 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

- 2.1.92胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.93诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.94亮蓝应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.95焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.96杨梅红应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.97姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.98红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.99天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.100甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.101叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.102食品用香精应符合 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	从样品中随机取出一瓶，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	具有产品应有的气味和滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	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	≤ 0.05	GB 5009.35

胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35 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
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
d1-酒石酸 (以酒石酸计) ^a , g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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
牛磺酸 ^b , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
钙 ^b , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
镁 ^a , 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 或 GB 5009.296
脲酶试验 ^c		阴性	GB/T 5009.183
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
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

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；

^b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品；

C 仅适用于使用大豆植物蛋白的产品；

d 该指标仅适用金属罐装产品，且未使用葡萄糖酸锌的产品；

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 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, /25mL	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,食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果蔬汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩水蜜桃汁或浆、浓缩黄桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西番莲汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩桔子汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩樱桃汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩黑加仑汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩沙棘汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩蔓越莓汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩柚子汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆、浓缩白兰瓜汁或浆、浓缩青柠汁或浆、浓缩胡萝卜汁或浆、浓缩甘蔗汁中的一种或几种）、苹果原醋、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、食用香精）、椰浆粉、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、普洱茶粉、红茶粉、铁观音速溶茶粉中的一种）、杭白菊花粉、茉莉花粉、速溶青柑橘皮粉、蜂蜜、乳粉、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、高浓缩可菲尔发酵液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、柠檬酸钾、果胶、海藻酸丙二醇脂、山梨酸钾、食用香精】、芝麻酱（浆）、花生酱（浆）中的一种或几种，辅以水果粒（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）、食用盐、海盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、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、聚葡萄糖、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、d1-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、大豆植物蛋白、乳酸、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、 β -环状糊精、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、磷酸、冰乙酸、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、山梨糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅用于果味饮料）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素B₁（盐酸硫胺素）、麦角钙化醇（维生素D₂）、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、泛酸（D-泛酸钙）、泛酸（D-泛酸钠）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、食用色素【 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、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》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（抗坏血酸）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。

三门峡市甄好优选食品有限公司

H N

Q B