



413976S-2023



济源市今喜食品饮料有限公司企业标准

Q/JJX 0006S-2023

风味饮料

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

济源市今喜食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由济源市今喜食品饮料有限公司提出。

本标准由济源市今喜食品饮料有限公司起草。

本标准主要起草人：李阳、李秋菊。

本标准自发布实施日起替代Q/JJX 0006S-2021(备案号：412438S-2021)。

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（浆）或果蔬原汁（浆）或果蔬粒（水蜜桃、芒果、菠萝、葡萄、山楂、乌梅、草莓、苹果、枣、酸枣、哈密瓜、柠檬、香蕉、蓝莓、黄桃、梨、樱桃、椰子、椰肉、西瓜、猕猴桃、荔枝、西柚、柚子、柑橘、沙棘、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、杨梅、话梅、枇杷、提子、黑莓、树莓、枸杞、青梅、青柠、杨桃、葡萄柚、车厘子、红毛丹、金桔、杏、西梅、白桃、蔓越莓、西番莲、胡萝卜、菠菜中的一种或多种）、柑橘囊胞、椰纤果、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、黄豆（浸泡磨浆熟制）、黄豆粉或黄豆酱、燕窝（熟制）、银耳（熟制）、黑豆（浸泡磨浆熟制）、核桃酱、杏仁酱、燕麦（熟制）、绿豆粉、花生（浸泡磨浆熟制）、花生酱、杏仁（粉）、红豆粉、黑芝麻（熟制）、巴旦木（浸泡磨浆熟制）、黑芝麻粉或黑芝麻酱、玉米浆（玉米打浆）、薏米（薏米粉）、西米（淀粉制品）、食用葡萄糖、碳酸氢钠、食用盐（海盐）、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或多种）、速溶咖啡粉、咖啡液、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、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、绿豆、红豆、香菇、板栗、莲子、姜（生姜、干姜）、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、山楂、红枣、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、罗汉果、乌梅、甘草、龙眼肉（桂圆）、薄荷、香薷、桑叶、荷叶、黄精、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、葡萄干、杏干、桃干、松籽（粉）、葵花籽粉中的一种或几种，经粉碎或不粉碎，水煮提取、过滤、浓缩】、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料（乳清发酵）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、葡萄糖浆、奇亚籽（熟制）、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、香蕉粉、椰浆粉、蜂蜜、椰子油中的一种或几种，添加或不添加 γ -氨基丁酸、结晶果糖、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）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、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B1（盐酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、麦角钙化醇（维生素D₂）、左旋肉碱（L-肉碱）、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、硫酸镁、氯化钾、肌醇、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钙）、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、L(+)-酒石酸、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、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、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、结冷胶、卡拉胶、槐豆胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、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）、葡萄皮红、巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）（仅限果味饮料）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、 β -胡萝卜素、香兰素、食用香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或几种，经调配、杀菌后灌装（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、膳食纤维风味饮料、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（浆）、浓缩核桃浆、浓缩花生汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 果蔬原汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 果蔬粒、柑橘囊胞、葡萄干、杏干、桃干应无腐烂、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。

2.1.5 椰纤果应符合 GB 16325 的规定。

2.1.6 小米（粉）、大麦、黄豆、黑豆、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。

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

2.1.8 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.9 木耳、银耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 黑芝麻、黑芝麻粉、花生、巴旦木、杏仁、杏仁粉、核桃酱、杏仁酱、板栗、松籽（粉）、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。

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

2.1.12 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、山楂、红枣、龙眼肉（桂圆）、香薷、桑叶、荷叶、黄精、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.13 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。

- 2.1.14 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。
- 2.1.15 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.16 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.17 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.18 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 食用盐（海盐）应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.23 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.24 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.25 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.29 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.30 植物提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.31 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.34 高浓缩乳酸菌发酵饮料（乳清发酵）原液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.35 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 奇亚籽应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.39 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.40 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.41 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.42 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.43 椰浆粉、香蕉粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.44 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.45 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.46 γ -氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。
- 2.1.47 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB15203 的规定。
- 2.1.48 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.49 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.50 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.51 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.52 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.53 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.54 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.55 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.56 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.57 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.58 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.59 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.60 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.61 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.62 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.63 维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.64 麦角钙化醇（维生素 D₂）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.65 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.66 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.67 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.68 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.69 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.71 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.72 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.73 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.74 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.75 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.76 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.77 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.78 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.79 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.80L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.81DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.82L(+)-酒石酸应符合 GB25545 的规定。
- 2.1.83 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.84 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.85 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.86D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.87 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.88 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.89 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.90 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.91 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.92 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.93 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.94 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.95 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.96 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.97 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.98 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.99 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.100 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.101 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.102 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.103 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.104 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.105 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.106 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.107 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.108 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.109 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.110 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

- 2.1.111 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.112 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.113 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.114 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.115 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.116 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.117 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.118 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.119 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.120 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.121 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.122 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.123 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.124 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.125 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.126 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.127 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.128 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.129 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.130 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.131 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.132 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.133 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.134 巧克力棕、果绿应符合 GB26687 的规定。
- 2.1.135 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.136 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.137 食用香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）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，
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	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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/T 5009.140 或 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
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
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 或 GB 5009.35
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
左旋肉碱 ^b , mg/kg		100~3000	GB 29989
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
膳食纤维, g/100mL (仅限膳食纤维风味饮料)	≥	0.5	GB 5009.88
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
L(+)-酒石酸 (以酒石酸计), g/kg	≤	5.0	GB 25545
<p>注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>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;</p> <p>b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品;</p> <p>c 该指标仅适用金属罐装产品;</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

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。

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（浆）或果蔬原汁（浆）或果蔬粒（水蜜桃、芒果、菠萝、葡萄、山楂、乌梅、草莓、苹果、枣、酸枣、哈密瓜、柠檬、香蕉、蓝莓、黄桃、梨、樱桃、椰子、椰肉、西瓜、猕猴桃、荔枝、西柚、柚子、柑橘、沙棘、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、杨梅、话梅、枇杷、提子、黑莓、树莓、枸杞、青梅、青柠、杨桃、葡萄柚、车厘子、红毛丹、金桔、杏、西梅、白桃、蔓越莓、西番莲、胡萝卜、菠菜中的一种或多种）、柑橘囊胞、椰纤果、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、黄豆（浸泡磨浆熟制）、黄豆粉或黄豆酱、燕窝（熟制）、银耳（熟制）、黑豆（浸泡磨浆熟制）、核桃酱、杏仁酱、燕麦（熟制）、绿豆粉、花生（浸泡磨浆熟制）、花生酱、杏仁（粉）、红豆粉、黑芝麻（熟制）、巴旦木（浸泡磨浆熟制）、黑芝麻粉或黑芝麻酱、玉米浆（玉米打浆）、薏米（薏米粉）、西米（淀粉制品）、食用葡萄糖、碳酸氢钠、食用盐（海盐）、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或多种）、速溶咖啡粉、咖啡液、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、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、绿豆、红豆、香菇、板栗、莲子、姜(生姜、干姜)、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、山楂、红枣、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、罗汉果、乌梅、甘草、龙眼肉(桂圆)、薄荷、香薷、桑叶、荷叶、黄精、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、葡萄干、杏干、桃干、松籽(粉)、葵花籽粉中的一种或几种，经粉碎或不粉碎，水煮提取、过滤、浓缩】、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料（乳清发酵）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、葡萄糖浆、奇亚籽（熟制）、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、香蕉粉、椰浆粉、蜂蜜、椰子油中的一种或几种，添加或不添加 γ -氨基丁酸、结晶果糖、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）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、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B1(盐酸硫胺素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、维生素E(d1- α -醋酸生育酚)、麦角钙化醇(维生素D₂)、左旋肉碱(L-肉碱)、钙(葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种)、锌(葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种)、硫酸镁、氯化钾、肌醇、烟酸或烟酰胺、泛酸(D-泛酸钙)、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、L(+)-酒石酸、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、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、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、结冷胶、卡拉胶、槐豆胶、琼脂、海

藻酸钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、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）、葡萄皮红、巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）（仅限果味饮料）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、 β -胡萝卜素、香兰素、食用香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或几种，经调配、杀菌后灌装（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。

济源市今喜食品饮料有限公司