



410486S-2023



安阳市益康饮品有限公司企业标准

Q/AYK 0001S-2023

风味饮料

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

安阳市益康饮品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳益康饮品有限公司提出。

本标准由安阳益康饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：孙继轩。

本标准自发布实施日起替代Q/AYK 0001S-2022（备案号：412142S-2022）。

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，添加浓缩果汁（浆）[浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）中的一种或几种]、植物浆（核桃仁、杏仁、红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆）、寒天晶球【果蔬汁（浆）类饮料】
【以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）为原料，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠，经混合、搅拌、蒸煮、成型、冷却而成】、西米、乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、冻干果片（芒果片、蓝莓片、苹果片、木瓜片、树莓片、橙子片、菠萝片、草莓片、火龙果片、荔枝片、猕猴桃片、枇杷片、葡萄片、沙棘片、桃片、椰果片、樱桃片、柚子片、黑加仑片、柠檬片、金桔片中的一种或几种）、冷冻果蔬汁（浆）【青桔汁（浆）、橙汁（浆）、柠檬汁（浆）、菠萝汁（浆）、百香果（浆）、草莓汁（浆）】、冷冻果粒【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】、库拉索芦荟胶凝胶、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、金银花、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）、香菇、板栗、莲子、姜（生姜、干姜）、竹笋、百合、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、蒲公英、覆盆子、胖大海、姜黄、松籽（粉）、葵花籽中的一种或几种】、大麦茶提取物、芝士粉、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、果葡糖浆、白砂糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种）、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加食用盐（海盐）、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、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、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、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、苯甲酸钠、山梨酸钾、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 C(抗坏血酸)、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 E(d1- α -醋酸生育酚)、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂(氰钴胺)、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、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)、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)、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(苹果味香精、水蜜桃味香精、玫瑰瓜味香精、西瓜味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、西柚味香精、酸梅味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、薄荷味香精、杂果味香精、香草味香精、芝士味香精、可可味香精、牛奶味香精、黄瓜味香精、樱花味香精、桂花味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、蜂蜜味香精、核桃香精、杏仁香精、红豆香精、绿豆香精、玉米香精、黑芝麻香精、燕麦香精、花生香精、板栗香精、莲子香精、竹笋香精、百合香精、山药香精、玉竹香精、葛根香精、槐花香精、蒲公英香精、覆盆子香精、胖大海香精中的一种或几种)中的一种或几种,经调配、过滤、灭菌、灌装、包装而制成的风味饮料(杀菌型)。

根据原辅料不同可分为不同产品:果味饮料、复合果味饮料、葡萄糖风味饮料、苏打风味饮料、茶味饮料、乳味饮料、营养素强化风味饮料、植物风味饮料。

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 浓缩果汁(浆)、冷冻果蔬汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定
- 2.1.14 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.17 冻干果片应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.18 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.19 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.20 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.21 金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.22 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.32 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 莲子《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.35 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.37 葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.45 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.46 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.47 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.48 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.49 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.52 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.53 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.54 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.56 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.57 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.58 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.59 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.60 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.61 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.62 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.63 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.64 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.65 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.66 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.67 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.68 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.69 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.70 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.71 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.72 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.73 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.74 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.75 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.76 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.77 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.78 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

- 2.1.79 焦糖色应符合 GB 1886.64 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 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.85 寒天晶球【果蔬汁(浆)类饮料】应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.86 冷冻果粒(浆)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。
- 2.1.87 人参(人工种植 5 年以下)提取物、大麦茶提取物、植物提取物均为水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.88 南瓜、番茄应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.89 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 2.1.90 木耳、香菇应符合 GB 7096 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 百合、姜、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、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。
- 2.1.94 松籽(粉)应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.95 姜黄应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.96 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.97 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.98 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.99 维生素 C (抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.100 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.101 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.102 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.103 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.104 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.105 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。

2.2. 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，酸甜可口、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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.1	GB/T 12143
*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
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
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
苋菜红 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.025	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
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
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
锌 ^b （以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
镁 ^a ，mg/kg	30~60	GB 5009.241
钙 ^b （以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

牛磺酸 ^b , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
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
维生素 E ^b , mg/kg	10~40	GB 5009.82
泛酸 ^b , mg/kg	1.1~2.2	GB 5009.210
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
锡 ^d (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^e , mg/L	≤ 20	GB 5009.14、GB 5009.13、GB 5009.90
氰化物 ^e (以 HCN 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验 (适用于以大豆植物蛋白为原料的产品检验)	阴性	GB/T 5009.183

*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a 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 适用于使用该食品营养强化剂的产品检验;

c 适用于添加适用于添加苹果、山楂及其制品的产品;

d 适用于易拉罐包装的产品;

e 仅适用于添加杏仁的产品;

f 适用于未添加葡萄糖酸锌易拉罐包装的产品;

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

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 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、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

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，添加浓缩果汁（浆）[浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）中的一种或几种]、植物浆（核桃仁、杏仁、红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆）、寒天晶球【果蔬汁(浆)类饮料】

【以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）为原料，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠，经混合、搅拌、蒸煮、成型、冷却而成】、西米、乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、冻干果片（芒果片、蓝莓片、苹果片、木瓜片、树莓片、橙子片、菠萝片、草莓片、火龙果片、荔枝片、猕猴桃片、枇杷片、葡萄片、沙棘片、桃片、椰果片、樱桃片、柚子片、黑加仑片、柠檬片、金桔片中的一种或几种）、冷冻果蔬汁（浆）【青桔汁（浆）、橙汁（浆）、柠檬汁（浆）、菠萝汁（浆）、百香果（浆）、草莓汁（浆）】、冷冻果粒【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】、库拉索芦荟胶凝胶、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、金银花、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)、香菇、板栗、莲子、姜(生姜、干姜)、竹笋、百合、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、蒲公英、覆盆子、胖大海、姜黄、松籽(粉)、葵花籽中的一种或几种】、大麦茶提取物、芝士粉、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、果葡糖浆、白砂糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种）、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加食用盐（海盐）、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、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、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、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、苯甲酸钠、山梨酸钾、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 C（抗坏血酸）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、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）、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）、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（苹果味香精、水蜜桃味香精、玫瑰瓜味香精、西瓜味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、西柚味香精、酸梅味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、薄荷味香精、杂果味香精、香草味香精、芝士味香精、可可味香精、牛奶味香精、黄瓜味香精、樱花味香精、桂花味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、蜂蜜味香精、核桃香精、杏仁香精、红豆香精、绿豆香精、玉米香精、黑芝麻香精、燕麦香精、花生香精、板栗香精、莲子香精、竹笋香精、百合香精、山药香精、玉竹香精、葛根香精、槐花香精、蒲公英香精、覆盆子香精、胖大海香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、灭菌、灌装、包装而制成的风味饮料（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》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。

本标准中维生素C仅作用抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳益康饮品有限公司