



410692S-2023



开封市三锋食品饮料有限公司企业标准

Q/KSSY 0016S-2023

风味饮料

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

开封市三锋食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由开封市三锋食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡格格、王二峰。

HN

QB

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、反渗透处理)为主要原料,添加植物或其提取物【玉竹、白芷、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香薷、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄精、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、覆盆子、金花茶、针叶樱桃果、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、辣木叶、牛蒡根、大麦苗、枇杷叶、关山樱花、枇杷花、桂花、茉莉花、白芸豆、咖啡粉、耳叶牛皮消、双孢蘑菇、猴头菇、香菇中的一种或几种,提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤】、苹果原醋、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、植物甾醇、表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、地龙蛋白、乳矿物盐、 γ -氨基丁酸、水解蛋黄粉、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种)、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、低聚果糖(液)、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、葡萄糖、聚葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、结晶果糖、木糖醇、食用盐、魔芋粉中的一种或几种,添加卡拉胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸(又名维生素 C)、D-异抗坏血酸钠、食品用香精【水果香精、植物香精、乳味香精、茶香精、粮食香精、豆乳香精、苦味遮蔽香精、抑甜香精、酵母香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香精、蜂蜜香精、可乐香精、甜橙香精、水蜜桃香精、芒果香精、菠萝香精、葡萄香精、山楂香精、乌梅香精、草莓香精、苹果香精、红枣香精、哈密瓜香精、柠檬香精、香蕉香精、蓝莓香精、黄桃香精、梨香精、樱桃香精、椰子香精、西瓜香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西柚香精、枇杷香精、山竹香精、石榴香精、番茄香精、木瓜香精、火龙果香精、无花果香精、甘蔗香精、桑葚香精、百香果香精、复合果味香精、乳酸菌味香精、核桃香精、花生香精、双柚香精、沙棘香精、豆奶香精、燕麦香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、玉米香精、薏米香精、青梅香精、乳化香精、黑加仑香精、绿茶香精、乌龙茶香精、红茶香精、茉莉花香精、白兰瓜香精、香草香精、芝士香精、可可香精、冰凉香精、薄荷香精、荷叶香精、竹叶饭香精、竹叶香精、红牛香精(含瓜拉纳提取物)、酸奶香精、奶味香精、咖啡香精、玫瑰香精、奇异果香精、青柠香精、黄瓜味香精、樱花香精、桂花香精、玲珑瓜香精中的一种或多种】、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺

酸钾（安赛蜜）、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、酵母抽提物、营养强化剂【维生素 D₃（胆钙化醇）、麦角钙化醇（维生素 D₂）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚或 d1- α -生育酚）、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱（L-肉碱）、酪蛋白磷酸肽、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）、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钠或 D-泛酸钙）、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁中的一种或几种）】中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为不同类型产品：苏打风味饮料、茶味饮料、风味饮料、葡萄糖风味饮料、咖啡味饮料、果醋味饮料、植物风味饮料、营养素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。

2.1.3 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。

2.1.4 玉竹、白芷、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香薷、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄精、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.5 金花茶、针叶樱桃果应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.6 重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.7 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 4 号公告的规定。

2.1.8 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.9 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.10 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号公告规定。

2.1.11 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.12 辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。

2.1.13 牛蒡根应符合国卫食品函 2013 年第 83 号公告的规定。

2.1.14 大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。

2.1.15 枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。

2.1.16 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。

- 2.1.17 枇杷花应符合卫健委 2019 年第 2 号公告的规定。
- 2.1.18 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 白芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.21 耳叶牛皮消应符合国卫食品函 2014 年第 427 号公告的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.23 双孢蘑菇、猴头菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 麦角钙化醇（维生素 D2）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.25 透明质酸钠应符合卫健委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.26 N-乙酰神经氨酸应符合卫健委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.27 奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.28 广东虫草子实体应符合原卫计委 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.29 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.30 植物甾醇应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.31 表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻应符合原卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.32 玉米低聚肽粉应符合原卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。
- 2.1.33 小麦低聚肽应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.34 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.35 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.36 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.37 苹果原醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.38 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.39 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.40 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.41 地龙蛋白、乳矿物盐应符合原卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 2.1.42 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.43 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.44 γ -氨基丁酸应符合原卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.45 水解蛋黄粉应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.46 叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.47 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.48 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.49 壳寡糖应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告规定。

- 2.1.50 低聚半乳糖应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.51 低聚木糖、L-阿拉伯糖应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.52 低聚甘露糖应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.53 低聚果糖（液）应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.54 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.55 抗性糊精、菊粉应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告。
- 2.1.56 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.58 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.59 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.60 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.61 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.62 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.64 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.65 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.67 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.68 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.69 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.70 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.71 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.72 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.73 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.74 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.75 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.76 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.77 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.78 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.79 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.80 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.81 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.82 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.83 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.84 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.85 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.86 抗坏血酸钠（又名维生素 C）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.87 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.88 食品用香精应符合 GB 30616 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 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.92 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.93 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.94 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.95 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.96 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.97 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.98 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.99 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.100 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.101 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.102 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.103 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.104 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.105 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.106 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.107 维生素 D₃（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.108 维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.109 维生素 E（dl- α -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.110 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.111 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.112 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.113 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.114 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.115 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

- 2.1.116 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.117 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.118 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.119 泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.120 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.121 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 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，均匀一致	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，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，应符合表 1 规定
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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 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/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
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
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
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
维生素 B ₆ （盐酸吡哆醇） ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ （氰钴胺） ^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
烟酸 ^b , mg/kg	3~18	GB 5009. 89
锌 ^b , mg/kg	3~20	GB 5009. 14
镁 ^b , mg/kg	30~60	GB 5009. 241
钙 ^b （以 Ca 计）, mg/kg	160~1350	GB 5009. 92
铁 ^b , mg/kg	10~20	GB 5009. 90
牛磺酸 ^b , g/kg	0. 4~0. 6	GB 5009. 169
肌醇 ^b , mg/kg	60~120	GB 5009. 270
维生素 D ^b , μg/kg	2~10	GB 5009. 82
维生素 E ^b , mg/kg	10~40	GB 5009. 82
泛酸 ^b , mg/kg	1. 1~2. 2	GB 5009. 210
左旋肉碱 ^b , mg/kg	600~3000	GB 29989 或 SN/T 5146
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）, g/kg ≤	0. 2	SN/T 3854
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
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg ≤	5. 0	GB 5009. 256
展青霉素, μg/kg（仅适用于添加苹果原醋的产品检测） ≤	20	GB 5009. 185
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 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测； 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

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
注：1、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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；食品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

出厂检验项目为：感官要求、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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透处理)为主要原料,添加植物或其提取物【玉竹、白芷、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香薷、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄精、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、覆盆子、金花茶、针叶樱桃果、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、辣木叶、牛蒡根、大麦苗、枇杷叶、关山樱花、枇杷花、桂花、茉莉花、白芸豆、咖啡粉、耳叶牛皮消、双孢蘑菇、猴头菇、香菇中的一种或几种,提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤】、苹果原醋、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、植物甾醇、表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、地龙蛋白、乳矿物盐、 γ -氨基丁酸、水解蛋黄粉、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种)、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、低聚果糖(液)、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、葡萄糖、聚葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、结晶果糖、木糖醇、食用盐、魔芋粉中的一种或几种,添加卡拉胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸(又名维生素 C)、D-异抗坏血酸钠、食品用香精【水果香精、植物香精、乳味香精、茶香精、粮食香精、豆乳香精、苦味遮蔽香精、抑甜香精、酵母香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香精、蜂蜜香精、可乐香精、甜橙香精、水蜜桃香精、芒果香精、菠萝香精、葡萄香精、山楂香精、乌梅香精、草莓香精、苹果香精、红枣香精、哈密瓜香精、柠檬香精、香蕉香精、蓝莓香精、黄桃香精、梨香精、樱桃香精、椰子香精、西瓜香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西柚香精、枇杷香精、山竹香精、石榴香精、番茄香精、木瓜香精、火龙果香精、无花果香精、甘蔗香精、桑葚香精、百香果香精、复合果味香精、乳酸菌味香精、核桃香精、花生香精、双柚香精、沙棘香精、豆奶香精、燕麦香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、玉米香精、薏米香精、青梅香精、乳化香精、黑加仑香精、绿茶香精、乌龙茶香精、红茶香精、茉莉花香精、白兰瓜香精、香草香精、芝士香精、可可香精、冰凉香精、薄荷香精、荷叶香精、竹叶饭香精、竹叶香精、红牛香精(含瓜拉纳提取物)、酸奶香精、奶味香精、咖啡香精、玫瑰香精、奇异果香精、青柠香精、黄瓜味香精、樱花香精、桂花香精、玲珑瓜香精中的一种或多种】、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、酵母抽提物、营养强化剂【维生素 D₃(胆钙化醇)、麦角

钙化醇（维生素 D₂）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚或 dl- α -生育酚）、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱（L-肉碱）、酪蛋白磷酸肽、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）、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钠或 D-泛酸钙）、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁中的一种或几种）】中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的风味饮料。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》等相关标准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。

开封市三锋食品饮料有限公司