



411082 S-2023



郑州中润实业有限公司企业标准

Q/ZZS 0003S-2023

风味饮料

2023-05-04 发布

2023-05-04 实施

郑州中润实业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州中润实业有限公司提出。

本标准由郑州中润实业有限公司和南阳市市场监管综合保障中心共同起草。

本标准主要起草人：牛冰、杨彬、潘明智。

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。

本标准适用于以生产用水（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]、果汁（浆）【芒果、桃、胡萝卜、香蕉、苹果中的一种或几种】、植物浆（核桃仁、杏仁、红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生、黑豆、荞麦、藜麦中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆）、芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、椰肉汁、椰子水、大米粉、椰纤果、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【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、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、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、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、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、乌梅、甘草、薄荷、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、白茶粉、黑茶粉、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、二氧化碳、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、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、d-核糖香精、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、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、红牛香精、咖啡香精、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、乌梅香精、甘草香精、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、杀菌、灌装（灌装、杀菌）、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、维生素强化风味饮料、谷物风味饮料、植物风味饮料、膳食纤维风味饮料、酸梅汤风味饮料、可乐风味饮料、盐汽水风味饮料、奶茶风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 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、黑豆、荞麦、藜麦应符合 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 GB/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、淡竹叶、栀子、乌梅、甘草、薄荷、薏米应符合《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 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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、栀子、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 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.96 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.97 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.98 维生素 C (抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.99 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.100 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.101 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

- 2.1.102 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.103 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.104 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。
- 2.1.105 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。
- 2.1.106 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。
- 2.1.107 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.108 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.109 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.110 绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、大米粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.111 杏仁粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.112 椰肉汁应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.113 椰子水应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.114 椰纤果应符合 NY/T1522 的规定。
- 2.1.115 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.116 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。

2.2 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
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
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
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 ^b , 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
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 5009.13、GB 5009.14 和 GB 5009.90
膳食纤维, g/100mL (仅适用于膳食纤维风味饮料检验)	≥	1.5	GB 5009.88

氰化物 [°] （以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验（适用于以大豆植物蛋白、黄豆粉、黑豆为原料的产品检验）		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 适用于金属罐包装的产品； e 仅适用于添加杏仁的产品； f 适用于未添加葡萄糖酸锌金属罐包装的产品； 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

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 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。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的规定，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、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以生产用水（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]、果汁（浆）【芒果、桃、胡萝卜、香蕉、苹果中的一种或几种】、植物浆（核桃仁、杏仁、红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生、黑豆、荞麦、藜麦中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆）、芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、椰肉汁、椰子水、大米粉、椰纤果、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【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、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、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、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、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、乌梅、甘草、薄荷、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、白茶粉、黑茶粉、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、二氧化碳、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、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、d-核糖香精、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、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、红牛香精、咖啡香精、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、乌梅香精、甘草香精、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、杀菌、灌装（灌装、杀菌）、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。