



412673S-2023



孟州市佰润饮品科技有限公司企业标准

Q/MBR 0001S-2023

风味饮料

2023-08-22 发布

2023-08-22 实施

孟州市佰润饮品科技有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市佰润饮品科技有限公司提出。

本标准由孟州市佰润饮品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：乔喆。

本标准自实施日起替代Q/MBR 0001S-2019(备案号：411213S-2019)

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，加入浓缩果蔬汁或浆（浓缩橙汁或浆、浓缩水蜜桃汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩苹果汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩黄桃汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩樱桃汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩番茄汁或浆、浓缩木瓜汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩无花果汁或浆、浓缩甘蔗汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩黑加仑、浓缩西梅汁或浆、浓缩西杨梅汁或浆、浓缩酸枣汁或浆、浓缩青瓜汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆中的一种或多种）、柚原浆、沙棘原浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、黄豆、黄豆粉或黄豆酱、燕麦、燕麦粉、绿豆、绿豆粉、西米、花生、花生酱、杏仁、杏仁粉、红豆、红豆粉、黑芝麻、黑芝麻粉或黑芝麻酱、玉米浆（玉米打浆）、薏米（薏米粉）、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、食用盐（海盐）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、怀菊花粉、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）、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】、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）】、白砂糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入水果粒（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）、奇亚籽、椰蓉、椰肉汁、椰浆、苹果原醋、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、芝士粉、大麦（经水煮提取）、麦芽（经水煮提取）、决明子（经水煮提取）、甘草（经水煮提取）、罗汉果（经水煮提取）、淡竹叶（经水煮提取）、金银花（经水煮提取）、蜂蜜、椰子油、木糖醇、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）、三氯蔗糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、聚葡萄糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、d-木糖、低聚木糖、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）、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、肌醇、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、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、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、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、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）、 β -胡萝卜素、食用香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或几种为原料，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、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、咖啡味饮料、植物风味饮料、乳味饮料（杀菌型）、营养素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 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、浓缩核桃浆、浓缩花生汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 水果粒应无腐烂、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。
- 2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.12 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.21 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.24 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.25 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.26 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。。
- 2.1.27 麦角钙化醇（维生素 D₂）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.28 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.29 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.30 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.33 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.34 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.35 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.36 泛酸（D-泛酸钙）应符合《中华人民共和国药典》2020 版二部的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 食用香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.47 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.49 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.50 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.51 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.52 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.53 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.54 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.55 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.56 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

- 2.1.57 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定
- 2.1.58 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.59 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.60 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.61 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.62 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.63 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.64 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.65 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.66 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.67 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.68 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.69 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.70 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.71 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.72 大麦、黄豆、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。
- 2.1.73 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、胖大海应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.74 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.75 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.76 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.77 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.78 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.79 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.80 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.81 椰肉汁、胡柚原浆、沙棘原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.82 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.83 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.84 黑芝麻、黑芝麻粉、花生、杏仁、杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.85 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.86 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.87 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.88 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.89 奇亚籽应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.90 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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 松籽(粉)应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.94 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.95 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.96 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。
- 2.1.97 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。
- 2.1.98 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。
- 2.1.99 人参(人工种植 5 年以下)提取物、植物提取物、怀菊花粉、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。
- 2.1.100 南瓜、番茄应清洁卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.101 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 2.1.102 木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.103 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.104 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.105 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.106 d-木糖应符合 GB/T 23532 的规定。
- 2.1.107 L-阿拉伯糖应符合国家卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.108 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.109 结冷胶应符合 GB 25535 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,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
*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
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
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 ^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 或 GB 5413.14
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
维生素 E ^b , mg/kg	10~40	GB 5009.82
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
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, 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 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品; c 该指标仅适用金属罐装产品; 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。

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。

H N

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，加入浓缩果蔬汁或浆（浓缩橙汁或浆、浓缩水蜜桃汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩苹果汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩黄桃汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩樱桃汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩番茄汁或浆、浓缩木瓜汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩无花果汁或浆、浓缩甘蔗汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩黑加仑、浓缩西梅汁或浆、浓缩西杨梅汁或浆、浓缩酸枣汁或浆、浓缩青瓜汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆中的一种或多种）、柚原浆、沙棘原浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、黄豆、黄豆粉或黄豆酱、燕麦、燕麦粉、绿豆、绿豆粉、西米、花生、花生酱、杏仁、杏仁粉、红豆、红豆粉、黑芝麻、黑芝麻粉或黑芝麻酱、玉米浆（玉米打浆）、薏米（薏米粉）、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、食用盐（海盐）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、怀菊花粉、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）、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】、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）】、白砂糖、果葡糖浆中的一种或多种，加入水果粒（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）、奇亚籽、椰蓉、椰肉汁、椰浆、苹果原醋、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、芝士粉、大麦（经水煮提取）、麦芽（经水煮提取）、决明子（经水煮提取）、甘草（经水煮提取）、罗汉果（经水煮提取）、淡竹叶（经水煮提取）、金银花（经水煮提取）、蜂蜜、椰子油、木糖醇、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）、三氯蔗糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、聚葡萄糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、d-木糖、低聚木糖、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（dl- α -醋酸生育酚）、麦角钙化醇（维生素D₂）、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、肌醇、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、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、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、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、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）、 β -胡萝卜素、食用香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或几种为原料，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、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。

孟州市佰润饮品科技有限公司

H N
Q B