



410144S-2024



河南盈哈哈食品有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2024

风味饮料

2024-01-11 发布

2024-01-11 实施

河南盈哈哈食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南盈哈哈食品有限公司提出。

本标准由河南盈哈哈食品有限公司起草。

本标准主要起草人：任能英。

本标准自发布实施日起替代代Q/HYS 0003S-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。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，加入水果浓缩汁（浆）或水果原汁（浆）或其果粒（香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝、桑葚、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、水蜜桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、枸杞、椰子、哈密瓜、西瓜、百香果、乌梅、青梅、沙棘、金桔、杏、西梅、黄桃、白桃中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、低聚果糖、蜂蜜、食用盐、椰浆粉、菊粉、奶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳清蛋白粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种中的几种）】、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、核桃浆、花生酱、芝麻酱、杏仁酱、大豆浆、燕麦浆、椰纤果、植物【罗汉果、蒲公英、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、代代花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、麦芽、栀子、胖大海、香薷、桑叶、荷叶、莲子、淡竹叶、黄精、葛根、茯苓、决明子、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、关山樱花中的一种或几种，经粉碎或不粉碎，水煮提取、过滤、浓缩】或其提取物、 γ -氨基丁酸、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油（部分氢化）、酪蛋白、乳清粉中的几种】、熟制粮食（红豆、绿豆、燕麦、薏米中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、蕨麻中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、琼脂、果胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、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、磷酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、氯化钾、香兰素、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、L(+)-酒石酸、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）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、葡萄皮红、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、食品用香精、天然薄荷脑、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠、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、牛磺酸、肌醇、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、泛酸（D-泛酸钙）、左旋肉碱（L-肉碱）、硫酸镁、氯化钾、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）中的一种或几种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而成的杀菌型风味饮料。

根据原辅料不同，产品可分为：果味饮料、苏打果味饮料、葡萄糖果风味饮料、乳味饮料、茶味饮料、乳酸菌风味饮料、植物风味饮料、营养素强化风味饮料、风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 深井水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 水果浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 水果果粒应清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、低聚果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.9 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.10 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.11 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.12 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.13 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.14 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.16 水果原汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.17 核桃浆、花生酱、芝麻酱、杏仁酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 大豆浆、燕麦浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.19 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.20 罗汉果、蒲公英、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、代代花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、麦芽、栀子、胖大海、香薷、桑叶、荷叶、莲子、淡竹叶、黄精、葛根、茯苓、决明子、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.21 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.22 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.23 玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 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。

- 2.1.26 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.27 蕨麻应符合 DBS63/ 0001 的规定。
- 2.1.28 植物提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.29 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。
- 2.1.30 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.31 熟制粮食应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.32 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.41 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.42 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.43 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.46 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.47 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.48 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.49 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.50 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.51 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.52 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.53 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.54 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.55 磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.56 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.57 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.58 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.59 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.60 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.61 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.63 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.64 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.65 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.66 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。
- 2.1.67 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.68 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.69 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.70 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.71 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.72 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.76 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.77 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.78 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.79 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.80 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.81 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.82 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.83 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.84 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.85 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.86 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.87 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.88 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.89 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.362 的规定。
- 2.1.90 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

- 2.1.91 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.92 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.93 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.94 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.95 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.96 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.97 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.98 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.99 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.100 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.101 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.102 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.103 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.104 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.105 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.106 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.107 泛酸应符合 GB 1903.53 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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
L(+)-酒石酸 ^a （以酒石酸计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
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
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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
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
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141 或 GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
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
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
左旋肉碱(L-肉碱) ^b , mg/kg		600~3000	GB 29989
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
脲酶试验 ^d		阴性	GB/T 5009.183

氰化物 ^e （以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
<p>注：a仅适用于使用该食品添加剂的产品，其中苋菜红、胭脂红仅适用于果味饮料。</p> <p>b仅适用于使用该食品营养强化剂的产品。</p> <p>c仅适用于添加水果浓缩汁（浆）或水果原汁（浆）或其果粒（山楂、苹果）的产品。</p> <p>d 仅适用于添加大豆浆的产品；</p> <p>e 仅适用于添加杏仁酱的产品；</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 ^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
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

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、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

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，加入水果浓缩汁（浆）或水果原汁（浆）或其果粒（香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝、桑葚、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、水蜜桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、枸杞、椰子、哈密瓜、西瓜、百香果、乌梅、青梅、沙棘、金桔、杏、西梅、黄桃、白桃中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、低聚果糖、蜂蜜、食用盐、椰浆粉、菊粉、奶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳清蛋白粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种中的几种）】、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、核桃浆、花生酱、芝麻酱、杏仁酱、大豆浆、燕麦浆、椰纤果、植物【罗汉果、蒲公英、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、代代花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、麦芽、栀子、胖大海、香薷、桑叶、荷叶、莲子、淡竹叶、黄精、葛根、茯苓、决明子、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、关山樱花中的一种或几种，经粉碎或不粉碎，水煮提取、过滤、浓缩】或其提取物、 γ -氨基丁酸、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油（部分氢化）、酪蛋白、乳清粉中的几种】、熟制粮食（红豆、绿豆、燕麦、薏米中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、蕨麻中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、琼脂、果胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、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、乳酸脂肪甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、氯化钾、香兰素、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、L(+)-酒石酸、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、葡萄皮红、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、食品用香精、天然薄荷脑、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠、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、牛磺酸、肌醇、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、泛酸（D-泛酸钙）、左旋肉碱（L-肉碱）、硫酸镁、氯化钾、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）中的一种或几种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而成的杀菌型风味饮料。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。