



413181S-2024



河南鑫洋饮品有限公司企业标准

Q/HXY 0001S-2024

风味饮料

2024-12-18 发布

2024-12-18 实施

河南鑫洋饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫洋饮品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：郭乐乐。

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、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩杏汁、浓缩黄桃汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩石榴汁、浓缩番茄汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩无花果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑、浓缩西梅汁、浓缩西番莲汁、浓缩柚子汁、浓缩山竹汁、浓缩酸梅汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩凤梨汁中的一种或多种）、非浓缩还原（NFC）果蔬汁（浆）（苹果、西柚、葡萄、石榴、青提、番石榴、胡萝卜、香蕉、芒果、黄桃、桃、梨、杏、杨梅、草莓、橄榄、山楂、胡萝卜、小青柠、荔枝、火龙果、凤梨、沙棘、沃柑、枇杷、橙中的一种或几种）、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、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、龙井茶、毛尖茶中的一种）、乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液（杀菌型）[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、杏、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、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、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、复合果味饮料、风味饮料、葡萄糖风味饮料、苏打果味饮料、苏打风味饮料、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 原辅料要求

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、杏应无腐烂、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 1886.355 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、罗汉果、金银花、淡竹叶应符合《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、非浓缩还原（NFC）果蔬汁（浆）（苹果、西柚、葡萄、石榴、青提、番石榴、胡萝卜、香蕉、芒果、黄桃、桃、梨、杏、杨梅、草莓、橄榄、山楂、胡萝卜、小青柠、荔枝、火龙果、凤梨、沙棘、沃柑、枇杷、橙中的一种或几种）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.82 椰浆应符合 DB 46/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。

2.2 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	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
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 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^a （以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
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
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
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
肌醇 ^b ，mg/kg		60~120	GB 5009.270
烟酸 ^b ，mg/kg		3~18	GB 5009.89
锌 ^b ，mg/kg		3~20	GB 5009.14
钙 ^b ，mg/kg		160~1350	GB 5009.92
镁 ^b ，mg/kg		30~60	GB 5009.241
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
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
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
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.265
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
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、仅适用于添加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、仅适用于添加该食品营养强化剂的产品;

同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、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 微生物指标

2.4.1 非商业无菌生产的产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

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

注: a 采样方案应符合 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

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

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、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩杏汁、浓缩黄桃汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩石榴汁、浓缩番茄汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩无花果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑、浓缩西梅汁、浓缩西番莲汁、浓缩柚子汁、浓缩山竹汁、浓缩酸梅汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩凤梨汁中的一种或多种）、非浓缩还原（NFC）果蔬汁（浆）（苹果、西柚、葡萄、石榴、青提、番石榴、胡萝卜、香蕉、芒果、黄桃、桃、梨、杏、杨梅、草莓、橄榄、山楂、胡萝卜、小青柠、荔枝、火龙果、凤梨、沙棘、沃柑、枇杷、橙中的一种或几种）、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、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、龙井茶、毛尖茶中的一种）、乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液（杀菌型）[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、杏、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、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、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

H N

河南鑫洋饮品有限公司

Q B