



410541S-2024



新乡市济佑堂生物科技有限公司企业标准

Q/XJSK 0002S-2024

# 风味饮料

2024-02-20 发布

2024-02-20 实施

新乡市济佑堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市济佑堂生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、新乡市济佑堂生物科技有限公司。

本标准主要起草人：牛团善、陈怡锶。

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为主要原料，加入酿造食醋、鸡蛋（经选蛋、清洗）、鹌鹑蛋（经选蛋、清洗）、蜂蜜、大枣、桂圆、枸杞、板栗、莲子、松籽、杏仁、核桃仁、葵花籽、花生、腰果、芝麻、薏米、红豆、黑豆、绿豆、荞麦、藜麦、燕麦、姜（生姜、干姜）、竹笋、山药、葛根、人参（人工种植5年以下）、玉竹、覆盆子、胖大海、乌梅、栀子、百合、甘草、薄荷、金银花、怀菊花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、淡竹叶、蒲公英、关山樱花、槐花、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花中的一种或多种浸泡，再添加浓缩果蔬汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩水蜜桃汁或浆、浓缩黄桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西番莲汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩桔子汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩樱桃汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩黑加仑汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩沙棘汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩蔓越莓汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩柚子汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆、浓缩白兰瓜汁或浆、浓缩青柠汁或浆、浓缩胡萝卜汁或浆、浓缩甘蔗汁中的一种或几种）、椰浆粉、乳粉、果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种，辅以羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、琼脂、微晶纤维素、聚葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、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、碳酸氢钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、香兰素、乙基麦芽酚、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、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、山梨糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）、麦角钙化醇（维生素D<sub>2</sub>）、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、硫酸镁、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、维生素C（抗坏血酸）、维生素E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）、食用色素[ $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种]、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为：醋蛋液风味饮料、果蔬醋蛋液风味饮料、葡萄糖醋蛋液风味饮料、坚果与籽类醋蛋液风味饮料、花类醋蛋液风味饮料、营养素强化醋蛋液风味饮料、复合风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.2 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。

2.1.3 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 大枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.6 桂圆应符合 DB35/T 955 的规定。
- 2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.8 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.10 松籽应符合 LY/T 1921 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 腰果应符合 NY/T 486 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.17 红豆、黑豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 荞麦、藜麦、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 姜(生姜、干姜)应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.21 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.22 竹笋、葛根、玉竹、覆盆子、胖大海、乌梅、栀子、百合、甘草、薄荷、金银花、淡竹叶、蒲公英、槐花、薏米应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.23 人参(人工种植 5 年以下)应符合 GB/T 19506 的规定。
- 2.1.24 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.25 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.26 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》(卫法监发(2002) 51 号)的规定。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.29 浓缩果蔬汁或浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.30 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.31 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.36 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.41 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.42 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.43 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.44 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.52 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.53 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.54 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.55 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.56 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.57 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.58 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.59 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.60 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.61 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。
- 2.1.62 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.63 甜菊糖苷、罗汉果甜苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.64 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.65 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.66 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.67 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.68 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.69 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.70 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.71 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.72 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.73 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.74 麦角钙化醇（维生素 D<sub>2</sub>）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.75 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.76 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.77 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.78 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.79 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.80 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.81 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.82 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.83 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.84 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.85 D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.86 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.87 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.88 维生素 E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.89  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.90 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.91 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.92 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.93 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.94 杨梅红应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.95 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.96 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.97 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.98 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.99 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.100 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.101 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 |
|-----|-----|------|
|-----|-----|------|

|      |                  |   |
|------|------------------|---|
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽        | 取适量样品，置于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 性 状  | 液体，均匀一致          |   |
| 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 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目  | 指 标     | 检 验 方 法     |
|--|---------|-------------|
| 总酸 <sup>a</sup> (以柠檬酸), g/L                                | ≥ 1.0   | GB 12456    |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> , g/kg                                 | ≤ 0.3   | GB 5009.140 |
| 环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> (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 <sup>b</sup> , g/kg                             | ≤ 0.6   | GB 5009.263 |
| 三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg                                   | ≤ 0.25  | GB 5009.298 |
| β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg                                 | ≤ 2.0   | GB 5009.83  |
| 柠檬黄 <sup>b</sup> , g/kg                                    | ≤ 0.1   | GB 5009.35  |
| 日落黄 <sup>b</sup> , g/kg                                    | ≤ 0.1   | GB 5009.35  |
| 诱惑红 <sup>b</sup> , g/kg                                    | ≤ 0.1   | GB 5009.35  |
| 亮蓝 <sup>b</sup> , g/kg                                     | ≤ 0.02  | GB 5009.35  |
| 甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg                          | ≤ 0.2   | SN/T 3854   |
| 苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg                            | ≤ 1.0   | GB 5009.28  |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg                            | ≤ 0.5   | GB 5009.28  |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg                               | ≤ 0.03  | GB 5009.278 |
| 磷酸盐 <sup>b</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg | ≤ 5.0   | GB 5009.256 |
| 维生素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup> , mg/kg                    | 2~3     | GB 5009.84  |
| 维生素 B <sub>6</sub> (盐酸吡哆醇) <sup>c</sup> , mg/kg            | 0.4~1.6 | GB 5009.154 |
| 维生素 B <sub>12</sub> (氰钴胺) <sup>c</sup> , μg/kg             | 0.6~1.8 | GB 5009.285 |
| 维生素 D <sup>c</sup> , μg/kg                                 | 2~10    | GB 5009.82  |
| 维生素 E <sup>c</sup> , mg/kg                                 | 10~40   | GB 5009.82  |
| 烟酸 <sup>c</sup> , mg/kg                                    | 3~18    | GB 5009.89  |

|  |  |          |                                       |
|--|--|----------|---------------------------------------|
| 泛酸 <sup>c</sup> , mg/kg  |  | 1.1~2.2  | GB 5009.210                           |
| 锌 <sup>c</sup> , mg/kg   |  | 3~20     | GB 5009.14                            |
| 镁 <sup>c</sup> , mg/kg   |  | 30~60    | GB 5009.241                           |
| 钙 <sup>c</sup> (以 Ca 计), mg/kg   |  | 160~1350 | GB 5009.92                            |
| 铁 <sup>c</sup> , mg/kg   |  | 10~20    | GB 5009.90                            |
| 牛磺酸 <sup>c</sup> , g/kg  |  | 0.4~0.6  | GB 5009.169                           |
| 肌醇 <sup>c</sup> , mg/kg  |  | 60~120   | GB 5009.270                           |
| 展青霉素, $\mu$ g/kg (适用于添加苹果、山楂及其制品的产品) $\leq$  |  | 20       | GB 5009.185                           |
| 氰化物 (以 HCN 计), mg/L (仅适用于添加杏仁的产品) $\leq$   |  | 0.05     | GB 5009.36                            |
| 脲酶试验 (仅适用于添加红豆、黑豆的产品)  |  | 阴性       | GB/T 5009.183                         |
| 锌、铜、铁总和 <sup>d</sup> , mg/L $\leq$   |  | 20       | GB 5009.13、GB 5009.14<br>和 GB 5009.90 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$  |  | 0.25     | GB 5009.12                            |
| 锡 <sup>e</sup> (以 Sn 计), mg/kg $\leq$  |  | 150      | GB 5009.16                            |
| <p>注: * 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 仅适用于添加酿造食醋的产品;</p> <p>b 仅适用于使用该食品添加剂的产品;</p> <p>c 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测;</p> <p>d 适用于未添加葡萄糖酸锌金属罐包装的产品;</p> <p>e 适用于金属罐包装的产品;</p> <p>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。</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                          | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                              | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数, CFU/g                  | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/g                  | 5                     | 2 | 1               | 10              | GB 4789.3  |
| 沙门氏菌, /25g                   | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4  |
| 霉菌, CFU/g $\leq$             | 20                    |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/g $\leq$             | 20                    |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| 1. a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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、总酸（仅适用于添加酿造食醋的产品）、菌落总数、大肠菌群的检验。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为主要原料，加入酿造食醋、鸡蛋（经选蛋、清洗）、鹌鹑蛋（经选蛋、清洗）、蜂蜜、大枣、桂圆、枸杞、板栗、莲子、松籽、杏仁、核桃仁、葵花籽、花生、腰果、芝麻、薏米、红豆、黑豆、绿豆、荞麦、藜麦、燕麦、姜（生姜、干姜）、竹笋、山药、葛根、人参（人工种植5年以下）、玉竹、覆盆子、胖大海、乌梅、栀子、百合、甘草、薄荷、金银花、怀菊花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、淡竹叶、蒲公英、关山樱花、槐花、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花中的一种或多种浸泡，再添加浓缩果蔬汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩水蜜桃汁或浆、浓缩黄桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西番莲汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩桔子汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩樱桃汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩黑加仑汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩沙棘汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩蔓越莓汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩柚子汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆、浓缩白兰瓜汁或浆、浓缩青柠汁或浆、浓缩胡萝卜汁或浆、浓缩甘蔗汁中的一种或几种）、椰浆粉、乳粉、果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种，辅以羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、琼脂、微晶纤维素、聚葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、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、碳酸氢钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、香兰素、乙基麦芽酚、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、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、山梨糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、麦角钙化醇（维生素 D<sub>2</sub>）、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、硫酸镁、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、泛酸（D-泛酸钠或 D-泛酸钙）、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）、食用色素[ $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种]、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。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。

新乡市济佑堂生物科技有限公司