



411217S-2024



安阳海帆生物科技有限公司企业标准

Q/AHSK 0003S-2024

风味饮料

2024-05-13 发布

2024-05-13 实施

安阳海帆生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由安阳海帆生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨瑞芳、聂海林。

本标准替代Q/AHSK 0003S-2022。

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（经离子交换、过滤工艺）为主要原料，添加（苹果、水蜜桃、玫瑰瓜、西瓜、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、青桔、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、酸梅、白兰、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、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）、苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋、椰子油、芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、椰子粉、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、西米、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳、燕窝、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、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）】、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】、水果片或粒（芒果、蓝莓、苹果、木瓜、树莓、橙子、菠萝、草莓、火龙果、荔枝、猕猴桃、枇杷、葡萄、沙棘、桃、椰果、樱桃、柚子、黑加仑、柠檬、金桔、柑橘、蓝莓、梨、红枣、枸杞、蔓越莓、西番莲中的一种或几种）、库拉索芦荟凝胶、人参（人工种植5年以下）提取物、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）、巴西莓粉、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、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、茉莉花茶、普洱中的一种或几种）、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加或不添加食用盐（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、L（+）-酒石酸、d1-酒石酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾（酸度调节剂）、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）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、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）、二甲基二碳酸盐（又名维果灵）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化碳、烟酸（尼克酸）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、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D₃（胆钙化醇）、维生素E（d1-a-生育酚、d-a-生育酚、混合生育酚浓缩物）、麦角钙化醇（维生素D₂）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、左旋肉碱、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、硫酸亚铁、葡萄

糖酸亚铁、焦磷酸铁、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】、食品用香精中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的杀菌型风味饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品：果味饮料、葡萄糖风味饮料、风味饮料、果醋风味饮料、茶味饮料、乳味饮料（杀菌型）、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、海盐风味饮料。。

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/浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 植物浆应符合 GB/T 31326 的规定。

2.1.5 苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.6 椰子油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.8 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.9 核桃酱、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。

2.1.10 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.11 绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、大米粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.12 椰肉汁、椰子水、咖啡液应符合 GB 7101 的规定。

2.1.13 椰纤果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.15 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.16 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.17 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.18 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.19 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。

2.1.20 水果片或粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.21 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。

2.1.22 人参（人工种植 5 年以下）提取物、植物提取物、大麦茶提取物均为水提物，并符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.23芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.24植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.25果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.28木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.30食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.32茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.33蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.35食用盐（海盐）应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.36麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.42海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.43微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.44柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.46DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.48d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.49柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.50D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.52六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.53聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.54单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.55蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.56大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.57乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.58磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.59冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.60乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.61麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.62乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.63环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.64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。
- 2.1.65纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.66三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.67甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.68山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.69苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.70乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.71二甲基二碳酸盐（又名维果灵）应符合 GB 1886.68 的规定。
- 2.1.72乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.73二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.74烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.75牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.76肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.77维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.78维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.79维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.80维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.81维生素 D₃（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.82维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.83麦角钙化醇（维生素 D₂）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.84葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.85硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.86氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.87柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.88L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。

- 2.1.89葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.90左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.91泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.92泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.93对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.94对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.95硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.96葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.97焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.98β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.99柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.100日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.101苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.102胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.103诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.104亮蓝应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.105焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.106红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.107天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.108甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.109叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.110食品用香精食品用香精应符合 GB 30616 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	从样品中随机取出一瓶，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	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
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
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	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35 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
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
L（+）-酒石酸、dl-酒石酸（以酒石酸计） ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^b ，mg/kg	3~20	GB 5009.14
钙 ^b ，mg/kg	160~1350	GB 5009.92
镁 ^a ，mg/kg	30~60	GB 5009.241
铁 ^a ，mg/kg	10~20	GB 5009.90
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 5413.14
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
维生素 D ^b , μg/kg	2~10	GB 5009. 82 或 GB 5009. 296
左旋肉碱 ^b , mg/kg	600~3000	GB 29989
脲酶试验 ^c	阴性	GB/T 5009. 183
氰化物（以 HCN 计），mg/L（使用杏仁及其制品的产品）	≤ 0. 05	GB 5009. 36
展青霉素，μg/kg（使用苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009. 185
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤ 20	GB 5009. 13、GB 5009. 14、GB 5009. 90

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；
^b仅适用于使用该食品营养强化剂的产品；
C 仅适用于使用大豆及其制品、黑豆及其制品、大豆植物蛋白的产品；
d 该指标仅适用金属罐装产品，且未使用强化锌、铁的产品；
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 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。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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。					

2.5 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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。

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

本标准适用于以生产用水（经离子交换、过滤工艺）为主要原料，添加（苹果、水蜜桃、玫瑰瓜、西瓜、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、青桔、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、酸梅、白兰、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、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）、苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋、椰子油、芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、椰子粉、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、西米、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳、燕窝、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、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）】、乳清发酵液[水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）]、水果片或粒（芒果、蓝莓、苹果、木瓜、树莓、橙子、菠萝、草莓、火龙果、荔枝、猕猴桃、枇杷、葡萄、沙棘、桃、椰果、樱桃、柚子、黑加仑、柠檬、金桔、柑橘、蓝莓、梨、红枣、枸杞、蔓越莓、西番莲中的一种或几种）、库拉索芦荟凝胶、人参（人工种植5年以下）提取物、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）、巴西莓粉、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、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、茉莉花茶、普洱中的一种或几种）、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加或不添加食用盐（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、L（+）-酒石酸、dl-酒石酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾（酸度调节剂）、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）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、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）、二甲基二碳酸盐（又名维果灵）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化碳、烟酸（尼克酸）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、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D₃（胆钙化醇）、维生素E（dl- α -生育酚、d- α -生育酚、混合生育酚浓缩物）、麦角钙化醇（维生素D₂）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、左旋肉碱、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁、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】、食品用香精中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、加工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。

安阳海帆生物科技有限公司

H N
Q B