



孟州市润泉饮品有限公司企业标准

Q/MRY 0002S-2025

风味饮料

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

孟州市润泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市润泉饮品有限公司提出并起草。 本标准起草人:周慧敏、籍会霞。

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、反渗透处理)为主要原料,添加浓缩果蔬汁或浆、NFC 果蔬汁或浆、柚原浆、沙棘原浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、黄豆(熟化或不熟化、研磨)、黄豆 粉或黄豆酱、燕麦(熟化或不熟化、研磨)、燕麦粉、核桃仁(熟化或不熟化、研磨)、核桃粉、 绿豆(熟化或不熟化、研磨)、绿豆粉、花生(熟化或不熟化、研磨)、花生酱、杏仁(熟化或不 熟化、研磨)、杏仁粉、黑豆(熟化或不熟化、研磨)、红豆(熟化或不熟化、研磨)、红豆粉、 黑米(熟化或不熟化、研磨)、黑芝麻、黑芝麻粉或黑芝麻酱、薏米(熟化或不熟化、研磨)、速 溶咖啡粉、咖啡液、银耳(熟制)、燕窝(熟制)、山药粉、薏米粉、米粉、乳粉、全脂乳粉、脱 脂乳粉、水果粒、奇亚籽、椰蓉、椰肉汁、椰浆、水果原醋、植物提取物【玉竹、白芷、甘草、龙 眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁 李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、黑枸杞子、栀子、胖大海、杏皮、茯苓、香薷、 桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、 杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄精、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜 芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、覆盆子、金花茶、针叶樱桃果、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡 丹花、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、辣木叶、牛蒡根、大麦 苗、枇杷叶、关山樱花、枇杷花、桂花、茉莉花、白芸豆、咖啡粉、香菇、刀豆、小茴香、小蓟、 山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、白果、白扁豆、白扁豆花、杏仁(甜、苦)、 沙棘、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、姜(生姜、干姜)、砂仁、香橼、桃仁、桑椹、桔 红、黄芥子、紫苏、紫苏籽、榧子、薤白、藿香、党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、 天麻、杜仲叶中的一种或几种,提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤】、植脂末、透明质 酸钠、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、植物甾醇、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、 大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、地龙蛋白、阿胶、乳矿物盐、γ-氨基丁酸、叶黄素酯、库 拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉或茶浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中 的一种或几种)、椰浆粉、白砂糖、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、 低聚果糖(液)、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、 葡萄糖、聚葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂 蜜、结晶果糖、木糖醇、食用盐、魔芋粉中的一种或几种,添加或不添加卡拉胶、果胶、黄原胶、 瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、氯化钾、 六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸(又名维生素 C)、D-异抗坏血酸钠、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)、酪蛋白酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖 脂肪酸酯、乙基麦芽酚、焦糖色(仅适用于果味饮料)、苋菜红(仅适用于果味饮料)、胭脂红(仅 适用于果味饮料)、亮蓝(仅适用于果味饮料)、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、酵母抽提物、营养强化剂【维生素 D_2 (胆钙化醇)、麦角钙化醇(维生素 D_2)、维生素 E(d1- α -醋酸生育酚或 d1- α -生育酚)、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱(L-肉碱)、酪蛋白磷酸肽、维生素 B_1 (盐酸硫胺素)、维生素 B_6 (盐酸吡哆醇)、维生素 B_{12} (氰钴胺)、烟酸或烟酰胺、泛酸(D-泛酸钠或 D-泛酸钙)、钙(葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种)、铁(硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种)、锌(葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种)、镁(硫酸镁、葡萄糖酸镁中的一种或几种)】中的一种或几种,经过滤或不过滤、调配、均质或不均质、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料。

按照原辅料添加不同可分为:果味饮料、复合果味饮料、苏打风味饮料、茶味饮料、风味饮料、复合风味饮料、葡萄糖风味饮料、咖啡味饮料、果醋味饮料、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

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.3 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.5 金花茶、针叶樱桃果应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.6 重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.7 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.8人参(人工种植 5年及 5年以下)应符合原卫生部 2012 年第 17号公告的规定。
- 2.1.9 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.10 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号公告规定。
- 2.1.11 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.12 辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.13 牛蒡根应符合国卫食品函 2013 年第 83 号公告的规定。
- 2.1.14 大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.15 枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.16 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.17 枇杷花应符合卫健委 2019 年第 2 号公告的规定。

- 2.1.18 桂花、茉莉花、杏皮应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 白芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.23 香菇、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 麦角钙化醇(维生素 D2)应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.25 透明质酸钠应符合卫健委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.28 广东虫草子实体应符合原卫计委 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.29 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.30 植物甾醇应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.31 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.32 玉米低聚肽粉应符合原卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。
- 2.1.33 小麦低聚肽应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.34 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.35 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.36 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.37 水果原醋(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、葡萄原醋中的一种或几种)应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.38 植物提取物应符合 GB 7101 规定。
- 2.1.39 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.40 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.41 地龙蛋白、乳矿物盐应符合原卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 2.1.42 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.43 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.44 γ-氨基丁酸应符合原卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.45 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.46 叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.47 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.48 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

- 2.1.49 壳寡糖应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告规定。
- 2.1.50 低聚半乳糖应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.51 低聚木糖、L-阿拉伯糖应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.52 低聚甘露糖应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.53 低聚果糖 (液)应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.54 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.55 抗性糊精、菊粉应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告。
- 2.1.56 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.58 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.59 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.60 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.61 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.62 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.64 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.65 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.67 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.68 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.69 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.70 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.71 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.72 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.73 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.74 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.75 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.76 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.77 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.78 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.79 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.80 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.81 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。



- 2.1.82 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.83 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.84 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.85 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.86 抗坏血酸钠(又名维生素 C)应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.87 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.88 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.89 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.90 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.91 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.92 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.93 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.94 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.95 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.96β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.97 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.98 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.99 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.100 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.101 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.102 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.103 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.104 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.105 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.106 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.107 维生素 D3 (胆钙化醇) 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.108 维生素 E (dl-α-醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.109 维生素 E (dl-α-生育酚) 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.110 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.111 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.112 左旋肉碱 (L-肉碱) 应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.113 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.114 维生素 B₁ (盐酸硫胺) 应符合 GB 14751 的规定。



- 2.1.115 维生素 B₆(盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.116 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.117 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.118 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.119 泛酸(D-泛酸钠)应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.120 泛酸(D-泛酸钙) 应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.121 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.122 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.123 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.124 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.125 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.126 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.127 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.128 奇亚籽应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.129 米粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.130 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.131 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.132 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。
- 2.1.133 NFC 果蔬汁或浆、椰肉汁、柚原浆、沙棘原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.134 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.135 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.136 黑芝麻、黑芝麻粉、花生、杏仁、杏仁粉、核桃仁、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.137 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.138 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。
- 2.1.139 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.140 水果粒应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.141 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.142 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.143 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.144 椰浆粉、山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.145 亮蓝应符合 GB 1886.217 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,均匀一致	从样品中取出 1 瓶,将本品倒入烧杯		
色泽	具有本品应有的色泽	中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂		
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味,无异味	质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其		
杂 质	无肉眼可见外来杂质	滋味,应符合表1规定		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

	2 理化	L 指标	
项 目		指标	检验方法
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq	0. 25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 °,g/kg	\leq	0. 3	GB 5009. 140
环己基氨基磺酸钠 °(以环己基氨基磺酸计),g/kg	\leq	0. 65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 °,g/kg	\leq	0.6	GB 5009. 263
纽甜 °, g/kg	\leq	0. 033	GB 5009. 247
三氯蔗糖 å,g/kg	\leq	0. 25	GB 5009. 298
柠檬黄 ª,g/kg	\leq	0. 1	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计) ^a ,g/kg	€	0. 02	GB 5009.35
日落黄 ª, g/kg	€	0. 1	GB 5009.35
苋菜红 ª,g/kg	€	0. 025	GB 5009.35
胭脂红 ª, g/kg	\leq	0. 025	GB 5009.35
诱惑红 ª, g/kg	\leqslant	0. 1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	$ $ \leq	2. 0	GB 5009.83
维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇) ^b ,mg/kg		0.4~1.6	GB 5009. 154
维生素 B ₁₂ (氰钴胺) ^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
烟酸 b, mg/kg		3~18	GB 5009.89
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
镁 b, mg/kg		30~60	GB 5009. 241
钙 b (以 Ca 计), mg/kg		160~1350	GB 5009.92

铁 ^b , mg/kg		10~20	GB 5009.90
牛磺酸 ʰ, g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 b, mg/kg		60~120	GB 5009. 270
维生素 D ^b , µg/kg		2~10	GB 5009. 296
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 b, mg/kg		600~3000	_SN/T 5146
			或 GB 5009.300
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 °(以对羟基苯甲酸计), g/kg	\leq	0. 25	GB 5009.31
甜菊糖苷 a (以甜菊醇当量计), g/kg	€	0. 2	SN/T 3854
山梨酸钾 °(以山梨酸计), g/kg	\leq	0. 5	GB 5009.28
苯甲酸钠 °(以苯甲酸计),g/kg	≤	1.0	GB 5009. 28
乙二胺四乙酸二钠 °, g/kg	\leq	0. 03	GB 5009.278
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
氰化物(以 HCN 计), mg/L(仅适用于添加杏仁及其制品的产品)	\leqslant	0. 05	GB 5009.36
脲酶试验(仅适用于添加黄豆及其制品的产品)		阴性	GB 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; 其中亮蓝、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产品的检测;

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 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

	采样方案 [®] 及限量					
项目	n	С	m	M	检验方法	

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0		GB 4789.4
霉菌, CFU/mL 《			GB 4789.15		
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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生产加工过程中的卫生要求

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; 食药物质和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、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

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透处理)为主要原料,添加浓缩果蔬汁或浆、NFC 果蔬 汁或浆、柚原浆、沙棘原浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、黄豆(熟化或不熟化、研磨)、黄豆粉或黄豆 酱、燕麦(熟化或不熟化、研磨)、燕麦粉、核桃仁(熟化或不熟化、研磨)、核桃粉、绿豆(熟化或 不熟化、研磨)、绿豆粉、花生(熟化或不熟化、研磨)、花生酱、杏仁(熟化或不熟化、研磨)、杏 仁粉、黑豆(熟化或不熟化、研磨)、红豆(熟化或不熟化、研磨)、红豆粉、黑米(熟化或不熟化、 研磨)、黑芝麻、黑芝麻粉或黑芝麻酱、薏米(熟化或不熟化、研磨)、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳(熟 制)、燕窝(熟制)、山药粉、薏米粉、米粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、水果粒、奇亚籽、椰蓉、 椰肉汁、椰浆、水果原醋、植物提取物【玉竹、白芷、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、 肉桂、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞 子、黑枸杞子、栀子、胖大海、杏皮、茯苓、香薷、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良 姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄精、葛根、 槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、覆盆子、金花茶、 针叶樱桃果、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、玛咖粉、玉米须、 杜仲雄花、辣木叶、牛蒡根、大麦苗、枇杷叶、关山樱花、枇杷花、桂花、茉莉花、白芸豆、咖啡粉、 香菇、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、白果、白扁豆、白 扁豆花、杏仁(甜、苦)、沙棘、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、姜(生姜、干姜)、砂仁、 香橼、桃仁、桑椹、桔红、黄芥子、紫苏、紫苏籽、榧子、薤白、藿香、党参、铁皮石斛、西洋参、黄 芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种,提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤】、 植脂末、透明质酸钠、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、植物甾醇、玉米低聚肽粉、 小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、地龙蛋白、阿胶、乳矿物盐、γ-氨基丁酸、叶黄 素酯、库拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉或茶浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花 茶中的一种或几种)、椰浆粉、白砂糖、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、 低聚果糖 (液)、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、葡 萄糖、聚葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、结 晶果糖、木糖醇、食用盐、魔芋粉中的一种或几种,添加或不添加卡拉胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海 藻酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、氯化钾、六偏磷酸钠、 三聚磷酸钠、抗坏血酸(又名维生素 C)、D-异抗坏血酸钠、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)、酪蛋白酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乙基麦芽 酚、焦糖色(仅适用于果味饮料)、苋菜红(仅适用于果味饮料)、胭脂红(仅适用于果味饮料)、亮 蓝(仅适用于果味饮料)、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖 苷、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜

素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、酵母抽提物、营养强化剂【维生素 D_3 (胆钙化醇)、麦角钙化醇(维生素 D_2)、维生素 E($d1-\alpha$ -醋酸生育酚或 $d1-\alpha$ -生育酚)、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱(L-肉碱)、酪蛋白磷酸肽、维生素 B_1 (盐酸硫胺素)、维生素 B_6 (盐酸吡哆醇)、维生素 B_{12} (氰钴胺)、烟酸或烟酰胺、泛酸(D-泛酸钠或 D-泛酸钙)、钙(葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种)、铁(硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种)、锌(葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种)、镁(硫酸镁、葡萄糖酸镁中的一种或几种)】中的一种或几种,经过滤或不过滤、调配、均质或不均质、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料。

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。

孟州市润泉饮品有限公司

