



413177S-2025



洛阳博新饮品有限公司企业标准

Q/LBX 0006S-2025

风味饮料

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

洛阳博新饮品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳博新饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：梁东风。

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（经过滤、反渗透）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、麦芽糖、冰糖、结晶果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、食用葡萄糖、食品添加剂【食用香精、山梨糖醇、聚葡萄糖（膳食纤维）、木糖醇、赤藓糖醇、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、磷酸、冰乙酸、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、甜菊糖苷中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉粒或其新鲜品或其速冻品【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、乌梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、梨、木瓜、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙子、芒果、桃子、桔子、柑橘、青桔、蜜桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、雪莲果、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、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）、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）、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（蓉）、椰子水、大米粉、椰纤果、西米、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳（熟制）、燕窝（熟制）、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、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、德氏乳杆菌保加利亚亚种）】、库拉索芦荟凝胶、人参（人工种植 5 年以下）提取物、植物（经粉碎或不粉碎、热水提取、过滤、浓缩或不浓缩）或植物提取物【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）、葵花籽中的一种或几种】、大麦茶提取物、芝士粉、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、食用香精中的几种）、炼奶（炼乳）、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种）、蜂蜜、食用盐、玛咖粉、咖啡豆浓缩粉、大豆植物蛋白、麦芽糊精、食品添加剂【碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、二氧化碳、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、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、维生素 C（抗坏血酸）、氯化钾、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）、 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】、营养强化剂【L-乳酸钙、硫酸镁、葡萄糖酸钙、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、麦角钙化醇（维生素 D₂）、烟酸、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 D₃（胆钙化醇）、左旋肉碱（L-肉碱）、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、泛酸（D-泛酸钠或 D-泛酸钙）中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装而制成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品：果味饮料、复合果味饮料、葡萄糖风味饮料、单一型风味饮料、复合风味饮料、苏打风味饮料、果醋风味饮料、乳酸菌风味饮料（杀菌型）、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、复合风味饮料、海盐风味饮料、乳味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.5 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.11 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.12 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.13 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.20 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.21 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.26 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.27 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.28 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.29 果蔬干制品应符合 GB 16325 或 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.30 果蔬果肉、果蔬新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 水果速冻品应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.32 蔬菜速冻品应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.33 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 红豆、绿豆、玉米、燕麦、黑豆、荞麦、藜麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 黑芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 水果原醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.38 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.39 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.40 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.41 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 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。
- 2.1.43 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.44 绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 椰肉（蓉）应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.46 椰子水应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.47 椰纤果应符合 NY/T1522 的规定。
- 2.1.48 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.49 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.50 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.51 木耳、香菇、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.52 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

- 2.1.53 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.54 乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.55 库拉索芦荟凝胶应符合原国家卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.56 人参（人工种植 5 年以下）提取物、大麦茶提取物、植物提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.57 南瓜、番茄、莲子应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.58 小米(粉)应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.59 板栗应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.60 百合、姜、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、蒲公英、覆盆子、胖大海应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.61 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 2.1.62 薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.63 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。
- 2.1.64 丹凤牡丹花应符合原卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。
- 2.1.65 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.66 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.67 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.68 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.69 金银花、淡竹叶、栀子、乌梅、甘草、薄荷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.70 松籽（粉）、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.71 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.72 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.73 炼奶（炼乳）应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.74 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.75 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.76 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.77 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.78 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.79 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.80 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.81 咖啡豆浓缩粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.82 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.83 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.84 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.85 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.86 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.87 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.88 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.89 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.90 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.91 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.92D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.93 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.94 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.95 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.96 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.97 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.98 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.99 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.100 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.101 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.102 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.103 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.104 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.105 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.106 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.107 维生素 B6 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.108 麦角钙化醇（维生素 D2）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.109 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.110 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.111 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.112L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.113 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.114 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.115 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.116 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。

- 2.1.117 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.118 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.119 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.120 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.121 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.122 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.123 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.124 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.125 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.126 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.127 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.128 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.129 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.130 维生素 B1 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.131 维生素 B12（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.132 维生素 D3（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.133 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.134 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.135D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.136D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.137 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
环己氨基磺酸钠 ^a (又名甜蜜素) (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	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	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
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
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 ^b , 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	GB 5009.300
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^a (以对羟基苯甲酸计),	≤	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 ^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
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
膳食纤维，g/100mL（仅适用于膳食纤维风味饮料检验）	≥	1.5	GB 5009.88
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）	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验（仅适用于添加大豆植物蛋白、黄豆粉、黑豆及其制品的产品）		阴性	GB/T 5009.183
锡 ^c （以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^d ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、 GB 5009.14 和 GB 5009.90
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；其中苋菜红、胭脂红、焦糖色、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐仅适用于果味饮料；</p> <p>b 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测；</p> <p>c 适用于金属罐包装的产品；</p> <p>d 适用于未添加葡萄糖酸锌金属罐包装的产品；</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 ^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，/25 mL	5	0	0	-	GB 4789.4
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 生产加工过程的卫生要求

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；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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、麦芽糖、冰糖、结晶果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、食用葡萄糖、食品添加剂【食用香精、山梨糖醇、聚葡萄糖（膳食纤维）、木糖醇、赤藓糖醇、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、磷酸、冰乙酸、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、甜菊糖苷中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉粒或其新鲜品或其速冻品【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、乌梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、梨、木瓜、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙子、芒果、桃子、桔子、柑橘、青桔、蜜桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、雪莲果、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、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）、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）、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（蓉）、椰子水、大米粉、椰纤果、西米、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳（熟制）、燕窝（熟制）、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、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、德氏乳杆菌保加利亚亚种）】、库拉索芦荟凝胶、人参（人工种植 5 年以下）提取物、植物（经粉碎或不粉碎、热水提取、过滤、浓缩或不浓缩）或植物提取物【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）、葵花籽中的一种或几种】、大麦茶提取物、芝士粉、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、食用香精中的几种）、炼奶（炼乳）、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种）、蜂蜜、食用盐、玛咖粉、咖啡豆浓缩粉、大豆植物蛋白、麦芽糊精、食品添加剂【碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、二氧化碳、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、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、维生素 C（抗坏血酸）、氯化钾、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）、 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】、营养强化剂【L-乳酸钙、硫酸镁、葡萄糖酸钙、硫酸亚铁、

葡萄糖酸锌、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、麦角钙化醇（维生素 D₂）、烟酸、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 D₃（胆钙化醇）、左旋肉碱（L-肉碱）、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、泛酸（D-泛酸钠或 D-泛酸钙）中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳博新饮品有限公司

H N
Q B