



413513S-2025



河南省养乐奇生物科技有限责任公司企业标准

Q/HYLQ 0002S-2025

# 风味饮料

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南省养乐奇生物科技有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由河南省养乐奇生物科技有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕增峰

。

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、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、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、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、高浓缩克菲尔发酵原液（非活菌型）【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、食品用香精、山梨酸钾】、库拉索芦荟胶凝胶、人参（人工种植 5 年以下）提取物、植物或植物提取物【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（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（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉中的一种）、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、玛咖粉、咖啡豆浓缩粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、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、二氧化碳、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、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、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、

麦角钙化醇（维生素 D<sub>2</sub>）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、左旋肉碱（L-肉碱）、铁（硫酸亚铁、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）、益生菌【动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、凝结魏茨曼氏菌、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）中的一种或几种】、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）、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、过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装而制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、复合果味饮料、葡萄糖风味饮料、复合风味饮料、苏打果味饮料、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、海盐风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.3 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 果蔬干制品应符合 GB 16325 或 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.8 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）应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 红豆、黑豆、荞麦、藜麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.15 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.20 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.21 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 高浓缩克菲尔发酵原液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.23 冻干果片应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.24 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.25 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.26 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.27 金银花、淡竹叶、栀子、乌梅、甘草、薄荷、薏米应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.28 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.31 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.35 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.37 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.38 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.41 咖啡豆浓缩粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.44 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.45 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.46 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.47 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.50 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.53 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.54 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.55 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.56 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.57 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.58 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.59 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.60 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.61 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.62 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.63 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.64 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.65 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.66 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.67 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.68 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.69 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.70 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.71 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.74 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.75 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.76 维生素 B<sub>6</sub>应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.77 维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.78 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

- 2.1.79 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.80 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.81 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.82  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.83 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.84 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.85 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.86 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.87 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.88 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.89 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.90 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.91 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.92 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.93 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.94 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.95 人参(人工种植 5 年以下)提取物、大麦茶提取物、植物提取物均为水提物,应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.96 南瓜、番茄应清洁卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.97 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 2.1.98 木耳、香菇、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.99 小米(粉)应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.100 板栗应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.101 百合、姜、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、蒲公英、覆盆子、胖大海应清洁、卫生、无污染、无杂质,其质量要求应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.102 松籽(粉)应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.103 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.104 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.105 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.106 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.107 维生素 B<sub>1</sub>应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.108 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。

- 2.1.109 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.110 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.111 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.112 库拉索芦荟凝胶应符合国家卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.113 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。
- 2.1.114 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。
- 2.1.115 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.116 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.117 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.118 绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、大米粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.119 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。
- 2.1.120 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.121 椰肉（蓉）应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.122 椰子水应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.123 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.124 椰纤果应符合 NY/T1522 的规定。
- 2.1.125 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.126 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.127 D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.128 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.129 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.130 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.131 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.132 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.133 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.134 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.135 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.136 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.137 麦角钙化醇（维生素 D<sub>2</sub>）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.138 维生素 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.139 益生菌应符合 QB/T 4575 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，应符合表 1 规定
色 泽	具有本品应有的色泽	
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 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 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</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>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
纽甜 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
维生素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg	2~3	GB 5009.84

烟酸 <sup>b</sup> , mg/kg		3~18	GB 5009. 89
锌 <sup>b</sup> , mg/kg		3~20	GB 5009. 14
镁 <sup>b</sup> , mg/kg		30~60	GB 5009. 241
钙 <sup>b</sup> (以 Ca 计), mg/kg		160~1350	GB 5009. 92
铁 <sup>b</sup> , mg/kg		10~20	GB 5009. 90
牛磺酸 <sup>b</sup> , g/kg		0.4~0.6	GB 5009. 169
肌醇 <sup>b</sup> , mg/kg		60~120	GB 5009. 270
维生素 D <sup>b</sup> , μg/kg		2~10	GB 5009. 296
维生素 E <sup>b</sup> , mg/kg		10~40	GB 5009. 82
泛酸 <sup>b</sup> , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009. 210
左旋肉碱 <sup>b</sup> , mg/kg		600~3000	GB 29989 或 SN/T 5146 或 GB 5009. 300
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009. 260
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 <sup>a</sup> (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009. 31
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009. 28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009. 28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.03	GB 5009. 278
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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 5009. 183
锡 <sup>c</sup> (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009. 16
锌、铜、铁总和 <sup>d</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009. 13、GB 5009. 14和 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；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产品的检测；

c 适用于金属罐包装的产品；

d 适用于未添加葡萄糖酸锌金属罐包装的产品；

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 非经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/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 ≤	20				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。

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的规定，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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（非经商业无菌的产品）、大肠菌群（非经商业无菌的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。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、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、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、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、高浓缩克菲尔发酵原液（非活菌型）【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、食品用香精、山梨酸钾】、库拉索芦荟胶凝胶、人参（人工种植 5 年以下）提取物、植物或植物提取物【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（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（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉中的一种）、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、玛咖粉、咖啡豆浓缩粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、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、二氧化碳、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、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、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、麦角钙化醇（维生素 D<sub>2</sub>）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、左旋肉碱（L-肉碱）、铁（硫酸亚铁、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）、益生菌【动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、干酪乳酪杆菌、德

氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、凝结魏茨曼氏菌、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种(双乙酰型)中的一种或几种】、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)、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、过滤、杀菌、灌装(或灌装后杀菌)、包装而制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》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。

河南省养乐奇生物科技有限责任公司