



413411S-2025

焦作市怀府草堂生物科技有限公司企业标准

Q/JHCT 0002S-2025

风味饮料

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

焦作市怀府草堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市怀府草堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王尚杰、周惠。

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(经过滤、反渗透处理)为主要原料,添加果蔬浓缩汁(浆)/粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、蜜桔、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、红枣、石榴、人参果、杨梅、乌梅、青梅、桔子、椰子、南瓜、西梅、番茄、枸杞、胡萝卜、西瓜、柿子、番石榴、山竹、罗汉果、莲雾、黑果腺肋花楸果、山药、苦瓜中的一种或几种】、植物或其提取物【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、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、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、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、耳叶牛皮消、燕窝、双孢蘑菇、猴头菇、香菇中的一种或几种,提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤】、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、乳清发酵液、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、诺丽果浆、植物甾醇、表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻、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、核桃肽、地龙蛋白、乳矿物盐、 γ -氨基丁酸、水解蛋黄粉、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉(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)、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、白砂糖、红糖、黑糖、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、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、食品用香精【水果香精、植物香精、乳味香精、酸奶香精、咖啡香精、茶香精、粮食香精、豆乳香精、苦味遮蔽香精、抑甜香精、酵母香精、核桃香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香精、蜂蜜香精、可乐香精中的一种或多种】、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色(仅限果味饮料)、亮蓝(仅限果味饮料)、胭脂红(仅限果味饮料)、苋菜红(仅限果味饮料)、 β -胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、酵母 β -葡聚糖、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D₃(胆钙化醇)、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 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（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，经调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据所用原辅料不同，产品分类为果味饮料、茶味饮料、植物风味饮料、肽风味饮料、咖啡风味饮料、营养强化型风味饮料。

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 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 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、姜、枸杞子、栀子、胖大海、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、白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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 10 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 玉米须应符合原卫生部卫监督函 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 低聚果糖（液）应符合 GB/T 23528.2 的规定。。
- 2.1.21 耳叶牛皮消应符合国卫食品函 2014 年第 427 号公告的规定。
- 2.1.22 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.23 双孢蘑菇、猴头菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 牛脾肽应符合 T/UNP 661-2025 的规定。
- 2.1.25 透明质酸钠应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.26 N-乙酰神经氨酸应符合卫计委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 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生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.29 诺丽果浆应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.30 植物甾醇应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.31 表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻应符合原卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 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 核桃肽应符合 T/CNFIA 238-2025 的规定。
- 2.1.38 酵母 β -葡聚糖应符合 QB/T 4572-2021 的规定。
- 2.1.39 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.40 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。
- 2.1.41 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 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.43 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 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 水解蛋黄粉应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 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 GB 1903.27 或原卫生部公告 2007 年第 12 号的规定。
- 2.1.51 低聚木糖应符合原卫计委 2014 年第 20 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 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 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 亮蓝应符合 GB 1886.217 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。
- 2.1.96 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 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 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定
- 2.1.121 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.122 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.123 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.124 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.125 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.126 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.127 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.128 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.129 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.130 L-阿拉伯糖应符合原卫生部 2008 年第 12 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	具有本品种应有的色泽	取适量样品，置入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有本品种应有的滋味和气味，无异味，无异味	
状态	具有本品应有的状态	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置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
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855或者GB 5009.278
^a 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

^a 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	SN/T 1743或GB 5009.35
^a 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.02（仅限果味饮料）	GB 5009.35
^a 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^a 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^a 三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
^a 环己基氨基磺酸钠（以环己氨基黄计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^a 纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
^b 维生素 E，mg/kg		10~40	GB 5009.82
^b 肌醇，mg/kg		60~120	GB 5009.270
^b 牛磺酸，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
^b 左旋肉碱，mg/kg		600~3000	GB 29989或SN/T 5146
^b 维生素 B ₁ ，mg/kg		2~3	GB 5009.84
^b 维生素 B ₆ ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
^b 维生素 B ₁₂ ，μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285
^b 烟酸，mg/kg		3~18	GB 5009.89
^b 泛酸，mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
^b 钙，mg/kg		160~1350	GB 5009.92
^b 铁，mg/kg		10~20	GB 5009.90
^b 锌（以Zn计），mg/kg		3~20	GB 5009.14
^b 镁（以Mg计），mg/kg		30~60	GB 5009.241
^b 维生素 D，μg/kg		2~10	GB 5009.296
^c 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^d 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^e 锡（以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
^f 锌、铜、铁总和，mg/L	≤	20	GB 5009.13， GB 5009.14， GB 5009.90
^g 脲酶试验		阴性	GB 5009.183

肽含量（以干基计），g/100g	≥	0.5	GB/T 22492附录 B
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。 b 仅适用于添加该种营养强化剂的产品。 c 仅适用于添加浓缩汁（浆）/粉（苹果、山楂）的产品。 d 仅适用于添加磷酸盐的产品。 e 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。 f 仅适用于金属罐装的产品。 g 仅适用于添加大豆肽的产品。 h仅适用于肽风味饮料产品。			

2.4微生物限量

微生物指标应符合表 3 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
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：a 样品的采样和处理按 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

生产加工过程中的卫生要求符合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，兽药残留限量应符合GB 31650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、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透处理)为主要原料,添加果蔬浓缩汁(浆)/粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、蜜桔、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、红枣、石榴、人参果、杨梅、乌梅、青梅、桔子、椰子、南瓜、西梅、番茄、枸杞、胡萝卜、西瓜、柿子、番石榴、山竹、罗汉果、莲雾、黑果腺肋花楸果、山药、苦瓜中的一种或几种】、植物或其提取物【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、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、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、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、耳叶牛皮消、燕窝、双孢蘑菇、猴头菇、香菇中的一种或几种,提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤】、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、乳清发酵液、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、诺丽果浆、植物甾醇、表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻、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、核桃肽、地龙蛋白、乳矿物盐、 γ -氨基丁酸、水解蛋黄粉、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉(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)、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、白砂糖、红糖、黑糖、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、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、食品用香精【水果香精、植物香精、乳味香精、酸奶香精、咖啡香精、茶香精、粮食香精、豆乳香精、苦味遮蔽香精、抑甜香精、酵母香精、核桃香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香精、蜂蜜香精、可乐香精中的一种或多种】、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色(仅限果味饮料)、亮蓝(仅限果味饮料)、胭脂红(仅限果味饮料)、苋菜红(仅限果味饮料)、 β -胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、酵母 β -葡聚糖、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D₃(胆钙化醇)、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B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(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

葡萄糖亚铁、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，经调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市怀府草堂生物科技有限公司

H N
Q B