



413771S-2025

## 河南瑞马药业有限公司企业标准

Q/RMS 0003S-2025

# 风味饮料

2025-12-30 发布

2025-12-30 实施

河南瑞马药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南瑞马药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：关强。

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、梔子、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、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B1（盐酸硫胺素）、维生素E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）、维生素B6（盐酸吡哆醇）、维生素B12（氰钴胺）、维生素D3（胆钙化醇）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（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【 $\beta$ -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，充入或不充入二氧化碳，经调配、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装而制成的风味饮料。

## 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 B6 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.77 维生素 B12 (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 β-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 莛菜红应符合 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、梔子、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 B1 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 D2）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.138 维生素 D3（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          |   |
| 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        | 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。 |

## 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 |
| 环己氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （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 <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 B6 <sup>b</sup> , mg/kg                                |   | 0.4~1.6  | GB 5009.154                 |
| 维生素 B12 <sup>b</sup> , μg/kg                               |   | 0.6~1.8  | GB 5009.285 或 GB/T 5009.217 |
| 维生素 B1 <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 | 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                 |
| 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<br>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GB2760 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  | 102 | 104 | 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

QB

## 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（鼠李糖乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳杆菌、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、梔子、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、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B1（盐酸硫胺素）、维生素E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）、维生素B6（盐酸吡哆醇）、维生素B12（氰钴胺）、维生素D3（胆钙化醇）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（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【 $\beta$ -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，充入或不充入二氧化碳，经调配、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、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。

河南瑞马药业有限公司

