



410499S-2025



河南齐乐饮饮品有限公司企业标准

Q/HQLY 0001S-2025

# 风味饮料

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

河南齐乐饮饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南齐乐饮饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛定超、乔相东。

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）为原料，添加果蔬【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、黄桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、酸梅、沙棘、水蜜桃、玫瑰瓜、白兰瓜、青柠、胡萝卜、紫胡萝卜中的一种或几种】原浆/浓缩汁（浆）/果肉、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、茶粉、茶浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡液、乳粉、椰浆粉、米酒、果酒（石榴酒、青梅酒、橘子酒、沙棘酒、苹果酒、山楂酒、杨桃酒、菠萝酒、草莓酒、芒果酒、桃酒、荔枝酒、柚子酒、百香果酒、李子酒、红枣酒、杨梅酒、樱桃酒、枸杞酒、枇杷酒中的一种或几种）、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、椰果、抹茶粉、乳清发酵液（饮料）、食用盐、坚果籽类仁浆/酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、腰果、巴旦木（扁桃仁）、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、大豆浆、植脂末、大豆植物蛋白、植物提取物【罗汉果、蒲公英、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、代代花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、麦芽、栀子、胖大海、香薷、桑叶、荷叶、莲子、淡竹叶、黄精、葛根、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、重瓣红玫瑰、沙棘叶、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、枇杷叶、枇杷花、明日叶、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红】、透明质酸钠、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、菊粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸、L(+)-酒石酸、d1-酒石酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠（抗氧化剂）、乙基麦芽酚、香兰素、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、山

梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅限果味饮料）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲黄色素、葡萄皮红、杨梅红、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）（仅限果味饮料）、食品用香精、天然薄荷脑、 $\gamma$ -氨基丁酸、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、牛磺酸、肌醇、左旋肉碱（L-肉碱）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁中的一种或几种）、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料。

按照所用辅料不同，产品分类为：果味饮料、乳味饮料、茶味饮料、葡萄糖风味饮料、咖啡味饮料、果醋味饮料、植物风味饮料、风味饮料、营养素强化风味饮料。

## 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 果肉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 白砂糖、红糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.9 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。

2.1.10 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。

2.1.11 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。

2.1.12 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.13 椰浆粉、乳清发酵液、植物提取物应符合 GB 7101 的规定。

2.1.14 米酒、果酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.15 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.16 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。

2.1.17 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.19 坚果籽类仁浆/酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 大豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。
- 2.1.21 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.22 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 透明质酸钠、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.24 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.25 磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部 2010 年第 5 号的规定。
- 2.1.26 雨生红球藻应符合原卫生部 2010 年第 17 号的规定。
- 2.1.27 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.35 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.36 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.37 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.38 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.39 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.40 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.41 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.42 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.45 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.46 L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.49 L (+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.50 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.51 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.52三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.53焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.54焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.55磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.56磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.57磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.58聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.59单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.60蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.61乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.62乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.63双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.64硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.65硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.66酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.67海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.68抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.69 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.70乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.71香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.72 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.73天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.74环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.75乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.76三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.77甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.78赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.79罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.80麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.81山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.82山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.83苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.84乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.85  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.362 的规定。
- 2.1.86 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.87 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.88 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 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  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.93 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.94 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.95 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.96 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.97 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.98 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.99 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.100 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.101 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.102 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.103 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.104 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.105 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.106  $\gamma$ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。
- 2.1.107 维生素 B<sub>1</sub> (盐酸硫胺) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.108 维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.109 维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.110 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.111 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.112 D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定
- 2.1.113 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.114 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.115 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.116 左旋肉碱 (L-肉碱) 应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.117 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。

- 2.1.118葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 规定。
- 2.1.119葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.120柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.121乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.122葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.123柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 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	取适量样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察性状、色泽、鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
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	≤ 0.3	GB 5009.12
<sup>a</sup> L (+)-酒石酸，d1-酒石酸（以酒石酸计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25（仅限果味饮料）	GB 5009.31
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
<sup>a</sup> 纽甜，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
<sup>a</sup> 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
<sup>a</sup> 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
<sup>a</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
<sup>a</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

<sup>a</sup> 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
<sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 叶绿素铜钠盐，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
<sup>a</sup> 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
<sup>a</sup> 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025（仅限果味饮料）	GB 5009.35
<sup>a</sup> 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
<sup>b</sup> 维生素 B <sub>1</sub> ，mg/kg		2~3	GB 5009.84
<sup>b</sup> 维生素 B <sub>6</sub> ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
<sup>b</sup> 维生素 B <sub>12</sub> ，μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285
<sup>b</sup> 烟酸，mg/kg		3~18	GB 5009.89
<sup>b</sup> 泛酸，mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
<sup>b</sup> 牛磺酸，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
<sup>b</sup> 肌醇，mg/kg		60~120	GB 5009.270
<sup>b</sup> 左旋肉碱，mg/kg		600~3000	GB 29989
<sup>b</sup> 镁（以 Mg 计），mg/kg		30~60	GB 5009.241
<sup>b</sup> 钙（以 Ca 计），mg/kg		160~1350	GB 5009.92
<sup>b</sup> 锌（以 Zn 计），mg/kg		3~20	GB 5009.14
<sup>c</sup> 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<sup>d</sup> 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<sup>e</sup> 氰化物（以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
<sup>f</sup> 脲酶试验		阴性	GB/T 5009.183
<sup>g</sup> 锌、铜、铁总和，mg/L	≤	20	GB 5009.13、 GB 5009.14、 GB 5009.90
<sup>h</sup> 锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16

注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品；

b 仅适用于添加该种营养强化剂的产品；

c 仅适用于添加（山楂、苹果）及其制品的产品；

d 仅适用于添加磷酸盐的产品；

e 仅适用于添加杏仁及其制品的产品；

f 仅适用于添加大豆浆的产品；

g 仅适用于采用金属罐装包装的产品；

h 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品；

注 2：同一功能且具有数值型最大使用量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。

## 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 <sup>a</sup> 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
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。

注 2：\*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，食药两用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、大肠菌群的检验。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）为原料，添加果蔬【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、黄桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、酸梅、沙棘、水蜜桃、玫瑰瓜、白兰瓜、青柠、胡萝卜、紫胡萝卜中的一种或几种】原浆/浓缩汁（浆）/果肉、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、茶粉、茶浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡液、乳粉、椰浆粉、米酒、果酒（石榴酒、青梅酒、橘子酒、沙棘酒、苹果酒、山楂酒、杨桃酒、菠萝酒、草莓酒、芒果酒、桃酒、荔枝酒、柚子酒、百香果酒、李子酒、红枣酒、杨梅酒、樱桃酒、枸杞酒、枇杷酒中的一种或几种）、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、椰果、抹茶粉、乳清发酵液（饮料）、食用盐、坚果籽类仁浆/酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、腰果、巴旦木（扁桃仁）、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、大豆浆、植脂末、大豆植物蛋白、植物提取物【罗汉果、蒲公英、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、代代花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、麦芽、栀子、胖大海、香薷、桑叶、荷叶、莲子、淡竹叶、黄精、葛根、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、重瓣红玫瑰、沙棘叶、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、枇杷叶、枇杷花、明日叶、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红】、透明质酸钠、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、菊粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸、L(+)-酒石酸，d1-酒石酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠（抗氧化剂）、乙基麦芽酚、香兰素、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、ε-聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅限果味饮料）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲黄色素、葡萄皮红、杨梅红、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝（仅

限果味饮料)、苋菜红(仅限果味饮料)、焦糖色(仅限果味饮料)、果绿(氯化钠、亮蓝、柠檬黄)(仅限果味饮料)、食品用香精、天然薄荷脑、 $\gamma$ -氨基丁酸、维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素 B<sub>12</sub>(氰钴胺)、烟酸或烟酰胺、泛酸(D-泛酸钠或D-泛酸钙)、牛磺酸、肌醇、左旋肉碱(L-肉碱)、镁(硫酸镁、葡萄糖酸镁中的一种或几种)、钙(葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种)、锌(葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种)中的一种或几种,经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、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》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。

本标准中抗坏血酸(又名维生素C)、D-异抗坏血酸钠为抗氧化剂。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南齐乐饮饮品有限公司

Q B