



410527S-2025

洛阳维尔健生物工程有限公司企业标准

Q/LWS 0002S-2025

风味饮料

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

洛阳维尔健生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳维尔健生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马明建。

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、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、绿咖啡粉、耳叶牛皮消、燕窝、双孢蘑菇、猴头菇、香菇中的一种或几种,原料经粉碎或不粉碎、水煮、过滤】、食用植物酵素粉、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、清蛋白肽粉(白蛋白肽)、可食用动物副产品多肽粉、蛋白肽粉、海参肽、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、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、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。

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。

H N

Q B

- 2.1.19 白芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 绿咖啡粉应符合GB/T 29602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 食用植物酵素粉应符合GB/T 29602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。
- 2.1.26N-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 清蛋白肽粉（白蛋白肽）应符合GB 31645的规定。
- 2.1.38 可食用动物副产品多肽粉应符合 GB 31645的规定。
- 2.1.39 蛋白肽粉应符合GB 31645的规定。
- 2.1.40 海参肽应符合GB 31645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。
- 2.1.87D-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（d1- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.109 维生素 E（d1- 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 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.121 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.122 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.123 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.124 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.125 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.126 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.127 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.128 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.129 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.130 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.131L-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
性 状	液体	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （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 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854

纽甜 ^a , g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35或GB 5009.141
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
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
牛磺酸 ^b , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
钙 ^b , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
镁 ^a , mg/kg		30~60	GB 5009.241
铁 ^a , mg/kg		10~20	GB 5009.90
烟酸 ^b , mg/kg		3~18	GB 5009.89
肌醇 ^b , mg/kg		60~120	GB 5009.270
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或GB 5413.14
维生素B ₁ ^b , mg/kg		2~3	GB 5009.84
维生素E ^b , mg/kg		10~40	GB 5009.82
泛酸 ^b , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
维生素D ^b , μg/kg		2~10	GB 5009.82或GB 5009.296
左旋肉碱 ^b , mg/kg		600~3000	GB 29989
脲酶试验 ^c		阴性	GB/T 5009.183
氰化物 (以HCN计), mg/L (使用杏仁及其制品的产品)	≤	0.05	GB 5009.36
展青霉素, μg/kg (使用苹果、山楂及其制品的产品)	≤	20	GB 5009.185
肽含量 (以干基计), g/100g (声称肽的产品)	≥	0.5	GB/T 22492 附录 B
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、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；

^b仅适用于使用该食品营养强化剂的产品；

C仅适用于使用大豆及其制品、黑豆及其制品、大豆植物蛋白的产品；

d该指标仅适用金属罐装产品，且未使用强化锌、铁的产品；

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经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

2.4.2非经商业无菌生产的产品，其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，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21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 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，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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。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、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、绿咖啡粉、耳叶牛皮消、燕窝、双孢蘑菇、猴头菇、香菇中的一种或几种,原料经粉碎或不粉碎、水煮、过滤】、食用植物酵素粉、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、清蛋白肽粉(白蛋白肽)、可食用动物副产品多肽粉、蛋白肽粉、海参肽、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、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、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(dl- α -醋酸生育酚或dl- 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。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。

洛阳维尔健生物工程有限公司

H N

Q B