



410390S-2025



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0009S-2025

# 风味饮料

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

辉县市优珍饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由辉县市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯宗伟、刘怀松、康永洲。

本标准自发布实施日起替代Q/HYY 0009S-2024。

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。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆（或赤藓糖醇或白砂糖）为主要原料，添加浓缩果蔬汁【柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、西瓜浓缩汁、番茄浓缩汁、黄瓜浓缩汁、醋栗浓缩汁、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、西梅浓缩汁、芭乐浓缩汁、覆盆子浓缩汁、车厘子浓缩汁、黑加仑浓缩汁、橘子浓缩汁、酸梅浓缩汁、菠萝浓缩汁、青柠浓缩汁、红葡萄浓缩汁、桑葚浓缩汁、黄桃浓缩汁、白桃浓缩汁、酸角浓缩汁、杏浓缩汁、白葡萄浓缩汁、蜜瓜浓缩汁、香蕉浓缩汁、刺梨浓缩汁、葡萄柚浓缩汁、青提浓缩汁、猕猴桃（奇异果）浓缩汁、李子浓缩汁、番茄浓缩汁、山竹浓缩汁、无花果浓缩汁、人参果浓缩汁、番石榴浓缩汁、青瓜浓缩汁中的一种或几种】、椰子汁、油柑子（余甘子）汁、酸角汁、蜂蜜、薄荷叶浓缩液、梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、速溶粉（桂花粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、乌梅粉、重瓣红玫瑰花粉、枸杞粉、陈皮粉、接骨木莓粉、酸角粉、梨果仙人掌粉、茉莉花粉、椰子粉、薄荷叶粉、生姜粉、酸梅粉、丑橘粉、榴莲粉、香蕉粉、南瓜粉、玉米须粉、大麦粉、红茶粉、洛神花粉、甘草粉中的一种或几种）、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶黑茶粉、速溶茉莉花茶粉、玄米茶（糙米茶）、薏米茶（薏苡仁茶）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅适用于果味饮料）、聚葡萄糖、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C、食用盐、食用香精（柠檬味香精、柚子味香精、桔子味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、芒果味香精、苹果味香精、梨味香精、荔枝味香精、金桔味香精、黄瓜味香精、橙味香精、杨梅味香精、百香果味香精、石榴味香精、草莓味香精、樱桃味香精、枇杷味香精、提子味香精、梅子味香精、蔓越莓味香精、哈密瓜味香精、黑糖味香精、醋栗味香精、桂花味香精、乌梅味香精、山楂味香精、槐花味香精、西梅味香精、芭乐味香精、樱花味香精、桃味香精、玫瑰味香精、覆盆子味香精、樱桃（车厘子）味香精、热带水果味香精、复合水果味香精、黑加仑味香精、黑茶味香精、青柚味香精、油柑味香精、橘味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、枸杞味香精、陈皮味香精、接骨木莓味香精、青柠味香精、红茶味香精、乌龙茶味香精、绿茶味香精、茉莉花茶味香精、茉莉花味香精、可乐味香精、桑葚味香精、山竹味香精、李子味香精、莫吉托味香精、香草味香精、白桃味香精、酸角味香精、杏味香精、青梅味香精、西瓜味香精、玫瑰密瓜味香精、香蕉味香精、刺梨味香精、猕猴桃（奇异果）味香精、仙人掌味香精、蜜瓜味香精、茉莉味香精、杏皮味香精、葡萄柚味香精、巨峰葡萄味香精、梔子味香精、小苍兰味香精、桃花味香精、杏花味香精、兰花味香精、水仙花味香精、山茶花味香精、丁香花味香精、金银花味香精、菊花味香精、洋甘菊味香精、橙花味香精、玉兰花味香精、薄荷味香精、青竹味香精、竹蔗

马蹄味香精、酸梅汤味香精、姜味香精、丑橘味香精、释迦果味香精、青瓜味香精、南瓜味香精、板栗味香精、诺丽果味香精、无花果味香精、人参果味香精、莲子味香精、玉米须味香精、番石榴味香精、麦香味香精、凤梨味香精、红提味香精、洛神花味香精、酸梅汤味香精、乳酸菌味香精中的一种或几种)中的一种或几种,经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料。

根据添加原料不同可分为柠檬味果味饮料、蜜柚味果味饮料、蜜桔味果味饮料、蓝莓味果味饮料、椰子味果味饮料、葡萄味果味饮料、水蜜桃味果味饮料、枣味果味饮料、芒果味果味饮料、苹果味果味饮料、梨味果味饮料、荔枝味果味饮料、金桔柠檬味果味饮料、黄瓜柠檬味果味饮料、橙味果味饮料、杨梅味果味饮料、黄瓜梨味果味饮料、芒果橙味果味饮料、芒果桃味果味饮料、百香果味果味饮料、石榴味果味饮料、草莓味果味饮料、樱桃味果味饮料、枇杷味果味饮料、提子味果味饮料、梅子味果味饮料、蔓越莓味果味饮料、哈密瓜味果味饮料、西瓜味果味饮料、蜂蜜雪梨味果味饮料、青梅味果味饮料、番茄味饮料、薄荷柠檬味饮料、薄荷青竹味饮料、薄荷松针味饮料、薄荷白桃味饮料、柠檬竹蔗马蹄味饮料、青竹柠檬味饮料、黄瓜味饮料、玫瑰花味饮料、栀子花味饮料、桂花味饮料、小苍兰花味饮料、樱花味饮料、桃花味饮料、杏花味饮料、兰花味饮料、水仙花味饮料、槐花味饮料、山茶花味饮料、丁香花味饮料、金银花味饮料、菊花味饮料、洋甘菊味饮料、橙花味饮料、玉兰花味饮料、茉莉花味饮料、白桃味饮料、日向夏橘味饮料、黄柠檬味饮料、香草味饮料、青橘味饮料、山楂味饮料、油柑味饮料、芦荟味饮料、绿茶味饮料、海盐菠萝味饮料、樱花白葡萄味饮料、樱花白桃味饮料、柚子茉莉花味饮料、茉莉花茶味饮料、桂花白茶味饮料、玫瑰乌龙味饮料、奇异果味饮料、黑加仑味饮料、青提味饮料、青柠味饮料、琯溪蜜柚味饮料、秭归夏橙味饮料、白草莓味饮料、青苹果味饮料、玄米醇香味饮料、七窰蜜茶味饮料、红豆薏米味饮料、冰糖心苹果味饮料、酸角味饮料、杏味饮料、白葡萄味饮料、芭乐味饮料、青梅味饮料、西瓜味饮料、玫瑰蜜瓜味饮料、香蕉味饮料、刺梨味饮料、猕猴桃味饮料、青柚味饮料、海盐柚子味饮料、荔枝百香果味饮料、酸角荔枝味饮料、玫瑰石榴味饮料、百香果橙味饮料、刺梨仙人掌味饮料、蜜瓜白桃味饮料、葡萄茉莉味饮料、芭乐茉莉味饮料、酸角百香果味饮料、杏皮红茶味饮料、柚见茉莉味饮料、双柚味饮料、双柠檬味饮料、双桃味饮料、玫瑰葡萄味饮料、桂花雪梨味饮料、菠萝味果味饮料、刺梨酸角味饮料、杏皮酸角味饮料、黑糖醋栗味饮料、桂花乌梅味饮料、山楂槐花西梅味饮料、芭乐樱桃味饮料、山楂玫瑰味饮料、黑石榴覆盆子味饮料、黑石榴蓝莓味饮料、黑樱桃覆盆子玫瑰味饮料、复合水果味果味饮料、黑加仑味果味饮料、乌梅柠檬味果味饮料、黑茶车厘子味饮料、黑茶乌梅味饮料、黑茶青柚味饮料、黑茶油柑味饮料、黑茶百香果味饮料、黑茶蓝莓味饮料、黑茶红橘味饮料、黑茶桂花雪梨味饮料、黑茶桂花酸梅味饮料、黑茶桂花菠萝味饮料、黑茶红枣枸杞味饮料、黑茶陈皮山楂味饮料、黑茶接骨木莓青柠味饮料、黑茶接骨木莓荔枝味饮料、黑茶梅子味饮料、黑茶玫瑰荔枝味饮料、黑茶红柚味饮料、黑茶樱桃可乐味饮料、山竹梨味饮料、椰子李子味饮料、桑葚葡萄味饮料、黑枣莫吉托果味饮料、酸角乌梅味饮料、酸梅汤味果味饮料、白桃味果味饮料、蜂蜜蜜桃水果味饮料、蜂蜜柠檬水果味饮料、蜂蜜葡萄水果味饮料、蜂蜜蜜柚水果味饮料、青苹果味果味饮料、柠檬红茶味果味饮料、菠萝红茶味果味饮料、红枣味饮料、哈密瓜味饮料、姜柠檬味饮料、丑橘枇杷味饮料、

榴莲芒果味饮料、百香果释迦果味饮料、荔枝芦荟味饮料、青瓜芦荟饮料、杏覆盆子味饮料、盐味黑加仑味饮料、石榴樱桃味饮料、青瓜梨果仙人掌味饮料、山竹蜜桃味饮料、菠萝芒果味饮料、南瓜板栗味饮料、诺丽果香精味饮料、无花果人参果味饮料、莲子玉米须味饮料、芭乐鲜橙味饮料、茶麦香味饮料、柚子茉莉味饮料、菠萝味饮料、凤梨味饮料、红提味饮料、桑葚味饮料、洛神酸梅汤味果味饮料、洛神乌梅味果味饮料、柠檬味维生素强化风味饮料、蜜柚味维生素强化风味饮料、蜜桔味维生素强化风味饮料、蓝莓味维生素强化风味饮料、椰子味维生素强化风味饮料、葡萄味维生素强化风味饮料、水蜜桃味维生素强化风味饮料、芒果味维生素强化风味饮料、苹果味维生素强化风味饮料、梨味维生素强化风味饮料、荔枝味维生素强化风味饮料、金桔柠檬味维生素强化风味饮料、橙味维生素强化风味饮料、杨梅味维生素强化风味饮料、奇异果味维生素强化风味饮料、樱桃味维生素强化风味饮料、樱桃蔓越莓味维生素强化风味饮料、百香果凤梨味维生素强化风味饮料、黄瓜味维生素强化风味饮料、哈密瓜味维生素强化风味饮料、菠萝味维生素强化风味饮料、酸角味维生素强化风味饮料、草莓味维生素强化风味饮料、青提味维生素强化风味饮料、百香果味维生素强化风味饮料、石榴味维生素强化风味饮料、青柠味维生素强化风味饮料、乳酸菌发酵味维生素强化风味饮料、乌梅味维生素强化风味饮料、白桃味维生素强化风味饮料、青梅味维生素强化风味饮料、西柚味维生素强化风味饮料、白葡萄味维生素强化风味饮料、刺梨柠檬味维生素强化风味饮料、百香果芭乐味维生素强化风味饮料、玫瑰葡萄味维生素强化风味饮料。

## 2. 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 或 GB 13104 的规定。

2.1.4 浓缩果蔬汁【柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、西瓜浓缩汁、番茄浓缩汁、黄瓜浓缩汁、醋栗浓缩汁、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、西梅浓缩汁、芭乐浓缩汁、覆盆子浓缩汁、车厘子浓缩汁、黑加仑浓缩汁、橘子浓缩汁、酸梅浓缩汁、菠萝浓缩汁、青柠浓缩汁、红葡萄浓缩汁、桑葚浓缩汁、黄桃浓缩汁、白桃浓缩汁、酸角浓缩汁、杏浓缩汁、白葡萄浓缩汁、蜜瓜浓缩汁、香蕉浓缩汁、刺梨浓缩汁、葡萄柚浓缩汁、青提浓缩汁、猕猴桃（奇异果）浓缩汁、李子浓缩汁、番茄浓缩汁、山竹浓缩汁、无花果浓缩汁、人参果浓缩汁、番石榴浓缩汁、青瓜浓缩汁】应符合 GB 17325 或 GB/T 31121 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 维生素 B6（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.16 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.19 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.20 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 梨果仙人掌粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.24 薄荷叶浓缩液应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.25 椰子汁、油柑子（余甘子）汁、酸角汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.26 速溶粉（桂花粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、乌梅粉、重瓣红玫瑰花粉、枸杞粉、陈皮粉、接骨木莓粉、酸角粉、梨果仙人掌粉、茉莉花粉、椰子粉、薄荷叶粉、生姜粉、丑橘粉、榴莲粉、香蕉粉、南瓜粉、玉米须粉、大麦粉、红茶粉、洛神花粉、甘草粉）应符合 GB 7101 或 QB/T 29602 的规定。
- 2.1.27 速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶黑茶粉、速溶茉莉花茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.28 食用香精【柠檬味香精、柚子味香精、桔子味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、芒果味香精、苹果味香精、梨味香精、荔枝味香精、金桔味香精、黄瓜味香精、橙味香精、杨梅味香精、百香果味香精、石榴味香精、草莓味香精、樱桃味香精、枇杷味香精、提子味香精、梅子味香精、蔓越莓味香精、哈密瓜味香精、黑糖味香精、醋栗味香精、桂花味香精、乌梅味香精、山楂味香精、槐花味香精、西梅味香精、芭乐味香精、樱花味香精、桃味香精、玫瑰味香精、覆盆子味香精、樱桃（车厘子）味香精、热带水果味香精、复合水果味香精、黑加仑味香精、黑茶味香精、青柚味香精、油柑味香精、橘味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、枸杞味香精、陈皮味香精、接骨木莓味香精、青柠味香精、红茶味香精、乌龙茶味香精、绿茶味香精、茉莉花茶味香精、茉莉花味香精、可乐味香精、桑葚味香精、山竹味香精、李子味香精、莫吉托味香精、香草味香精、白桃味香精、酸角味香精、杏味香精、青梅味香精、西瓜味香精、玫瑰密瓜味香精、香蕉味香精、刺梨味香精、猕猴桃（奇

异果)味香精、仙人掌味香精、蜜瓜味香精、茉莉味香精、杏皮味香精、葡萄柚味香精、巨峰葡萄味香精、栀子味香精、小苍兰味香精、桃花味香精、杏花味香精、兰花味香精、水仙花味香精、山茶花味香精、丁香花味香精、金银花味香精、菊花味香精、洋甘菊味香精、橙花味香精、玉兰花味香精、薄荷味香精、青竹味香精、竹蔗马蹄味香精、酸梅汤味香精、姜味香精、丑橘味香精、释迦果味香精、青瓜味香精、南瓜味香精、板栗味香精、诺丽果味香精、无花果味香精、人参果味香精、莲子味香精、玉米须味香精、番石榴味香精、麦香味香精、凤梨味香精、红提味香精、洛神花味香精、酸梅汤味香精、乳酸菌味香精】应符合 GB 30616 的规定。

2.1.29 玄米茶(糙米茶)、薏米茶(薏苡仁茶)应符合 GH/T 1091 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	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一洁净烧杯中, 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。
色 泽	透明	
气、滋味	具有相应水果的气、滋味, 滋味柔和; 酸甜可口, 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
pH 值	2.5~4.5	GB/T 5750.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.30	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> (安赛蜜), g/kg	≤ 0.30	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>b</sup> (蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
烟酸 <sup>c</sup> , mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B <sub>6</sub> <sup>c</sup> (盐酸吡哆醇), mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154

展青霉素 <sup>a</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
注: a 仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁的饮料。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 c 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。			

## 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 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL	$\leq$	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	$\leq$	10			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					
注 2: *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					
n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品件数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

## 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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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公告的规定

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆（或赤藓糖醇或白砂糖）为主要原料，添加浓缩果蔬汁【柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、西瓜浓缩汁、番茄浓缩汁、黄瓜浓缩汁、醋栗浓缩汁、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、西梅浓缩汁、芭乐浓缩汁、覆盆子浓缩汁、车厘子浓缩汁、黑加仑浓缩汁、橘子浓缩汁、酸梅浓缩汁、菠萝浓缩汁、青柠浓缩汁、红葡萄浓缩汁、桑葚浓缩汁、黄桃浓缩汁、白桃浓缩汁、酸角浓缩汁、杏浓缩汁、白葡萄浓缩汁、蜜瓜浓缩汁、香蕉浓缩汁、刺梨浓缩汁、葡萄柚浓缩汁、青提浓缩汁、猕猴桃（奇异果）浓缩汁、李子浓缩汁、番茄浓缩汁、山竹浓缩汁、无花果浓缩汁、人参果浓缩汁、番石榴浓缩汁、青瓜浓缩汁中的一种或几种】、椰子汁、油柑子（余甘子）汁、酸角汁、蜂蜜、薄荷叶浓缩液、梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、速溶粉（桂花粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、刺梨粉、乌梅粉、重瓣红玫瑰花粉、枸杞粉、陈皮粉、接骨木莓粉、酸角粉、梨果仙人掌粉、茉莉花粉、椰子粉、薄荷叶粉、生姜粉、酸梅粉、丑橘粉、榴莲粉、香蕉粉、南瓜粉、玉米须粉、大麦粉、红茶粉、洛神花粉、甘草粉中的一种或几种）、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶黑茶粉、速溶茉莉花茶粉、玄米茶（糙米茶）、薏米茶（薏苡仁茶）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅适用于果味饮料）、聚葡萄糖、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C、食用盐、食用香精（柠檬味香精、柚子味香精、桔子味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、芒果味香精、苹果味香精、梨味香精、荔枝味香精、金桔味香精、黄瓜味香精、橙味香精、杨梅味香精、百香果味香精、石榴味香精、草莓味香精、樱桃味香精、枇杷味香精、提子味香精、梅子味香精、蔓越莓味香精、哈密瓜味香精、黑糖味香精、醋栗味香精、桂花味香精、乌梅味香精、山楂味香精、槐花味香精、西梅味香精、芭乐味香精、樱花味香精、桃味香精、玫瑰味香精、覆盆子味香精、樱桃（车厘子）味香精、热带水果味香精、复合水果味香精、黑加仑味香精、黑茶味香精、青柚味香精、油柑味香精、橘味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、枸杞味香精、陈皮味香精、接骨木莓味香精、青柠味香精、红茶味香精、乌龙茶味香精、绿茶味香精、茉莉花茶味香精、茉莉花味香精、可乐味香精、桑葚味香精、山竹味香精、李子味香精、莫吉托味香精、香草味香精、白桃味香精、酸角味香精、杏味香精、青梅味香精、西瓜味香精、玫瑰密瓜味香精、香蕉味香精、刺梨味香精、猕猴桃（奇异果）味香精、仙人掌味香精、蜜瓜味香精、茉莉味香精、杏皮味香精、葡萄柚味香精、巨峰葡萄味香精、梔子味香精、小苍兰味香精、桃花味香精、杏花味香精、兰花味香精、水仙花味香精、山茶花味香精、丁香花味香精、金银花味香精、菊花味香精、洋甘菊味香精、橙花味香精、玉兰花味香精、薄荷味香精、青竹味香精、竹蔗马蹄味香精、酸梅汤味香精、姜味香精、丑橘味香精、释迦果味香精、青瓜味香精、南瓜味香精、板栗味香精、诺丽果味香精、无花果味香精、人参果味香精、莲子味香精、玉米须味香精、番石榴味香精、

麦香味香精、凤梨味香精、红提味香精、洛神花味香精、酸梅汤味香精、乳酸菌味香精中的一种或几种)中的一种或几种,经调配、混合、杀菌、灌装、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》的规定,参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

H N

辉县市优珍饮品有限公司

Q B