



410765S-2025

焦作市中怡饮品有限公司企业标准

Q/JZY 0006S-2025

# 风味饮料

2025-03-12 发布

2025-03-12 实施

焦作市中怡饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市中怡饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、陶小芬。

本标准自发布实施日起替代 Q/JZY 0006S-2025（备案号：410469S-2025）。

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）、天然苏打水、天然饮用水中的一种或几种为原料，添加浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩雪梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）（粉）、浓缩椰子水、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）、浓缩沙糖桔汁（浆）中的一种或几种】、果酱（蓝莓果酱、草莓果酱、芒果果酱、柠檬果酱、山楂原浆、水蜜桃果酱、西柚果酱、菠萝果酱、蔓越莓果酱、樱桃果酱中的一种或几种）、植物浆或提取液（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、磨浆或水煮提取）、芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、咖啡粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、椰肉汁、椰子水、大米粉、椰纤果、寒天晶球【果蔬汁(浆)类饮料】【以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）为原料，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠，经混合、搅拌、蒸煮、成型、冷却而成】、西米、乳粉、乳清蛋白粉、酪蛋白、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、冻干果片（芒果片、蓝莓片、苹果片、木瓜片、树莓片、橙子片、菠萝片、草莓片、火龙果片、荔枝片、猕猴桃片、枇杷片、葡萄片、沙棘片、桃片、椰果片、樱桃片、柚子片、黑加仑片、柠檬片、金桔片中的一种或几种）、冷冻果蔬汁（浆）【青桔汁（浆）、橙汁（浆）、柠檬汁（浆）、菠萝汁（浆）、百香果汁（浆）、草莓汁（浆）中的一种或几种】、冷冻果粒【芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种】、库拉索芦荟胶凝胶、人参（人工种

植 5 年以下) 提取物、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、栀子、罗汉果、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(粉)、淡竹叶(粉)、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷(粉)、椰子水原粉、松籽(粉)、葵花籽中的一种或几种】、水提取物[金银花提取物、乌龙茶提取物、白茶提取物、黑茶提取物、茉莉花茶提取物、普洱茶提取物、毛尖茶提取物、碧螺春茶提取物、龙井茶提取物、铁观音茶提取物、大红袍茶提取物、毛峰茶提取物、桂花茶提取物、薄荷提取物、淡竹叶提取物、重瓣红玫瑰提取物、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)提取物、猕猴桃提取物、蓝莓提取物、雪梨提取物、枸杞提取物、黑胡萝卜提取物、枣提取物、绿茶提取物、红茶提取物、绿豆提取物、胡萝卜提取物中的一种或几种]、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(绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、桂花茶粉、茉莉花茶粉中的一种)、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种, 添加食用盐(海盐)、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、香兰素、纽甜、冰乙酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、二氧化碳、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、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、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)、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(L-抗坏血酸)、维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、维生素 E(dl- $\alpha$ -醋酸生育酚)、维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素 B<sub>12</sub>(氰钴胺)、维生素 D<sub>3</sub>(胆钙化醇)、维生素 D<sub>2</sub>(麦角钙化醇)、葡萄糖酸锌、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、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)、复配果绿(食用盐、柠檬黄、亮蓝)、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经调配、过滤、杀菌、灌装(灌装、杀菌)、包装而制成的风味饮料(杀菌型)。

根据原料配方不同可分为不同产品: 果味饮料、风味饮料、复合果味饮料、复合风味饮料、葡萄糖风味饮料、苏打风味饮料、营养强化苏打风味饮料、营养强化苏打果味饮料、咖啡味饮料、茶味饮料、乳味饮料、维生素风味饮料、维生素果味饮料、营养素强化风味饮料、营养素强化果味饮料、谷物风味饮料、植物风味饮料、膳食纤维风味饮料、酸梅汤风味饮料、可乐风味饮料、海盐风味饮料、奶茶风味饮料。

## 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 浓缩果汁（浆）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.3 果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.4 核桃仁、杏仁、黑芝麻、花生应、花生酱、核桃酱、芝麻酱、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、杏仁粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.5 红豆、绿豆、玉米、燕麦、黑豆、荞麦、藜麦、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、大米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.6 咖啡粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.7 椰肉汁、椰子水应符合GB 7101的规定。
- 2.1.8 椰纤果应符合NY/T 1522的规定。
- 2.1.9 寒天晶球【果蔬汁(浆)类饮料】应符合GB 7101的规定。
- 2.1.10 西米应符合GB 2713的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.12 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.13 酪蛋白应符合GB 31638的规定。
- 2.1.14 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合GB 17325的规定。
- 2.1.15 冻干果片应符合GH/T 1326的规定。
- 2.1.16 冷冻果蔬汁（浆）、冷冻果粒应清洁、卫生无污染，无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.17 库拉索芦荟胶凝胶应符合原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。
- 2.1.18 人参（人工种植5年以下）提取物、植物提取物、水提取物、大麦茶提取物应符合GB 7101的规定。
- 2.1.19 芝士粉应符合GB 5420的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.21 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.23 结晶果糖应符合GB/T 20882.3的规定。
- 2.1.24 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.25 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

- 2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.30 食用盐（海盐）应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.31 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.32 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 18886.232 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.37 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.38 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.39 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.40 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.43DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.48 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.49 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.50 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.51 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.52 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.53 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.54 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.55 磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.56 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.57 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.58 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.59 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.60 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.61 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。
- 2.1.62 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.63 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.64 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.65 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.66 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.67 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.68 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.69 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.70 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.71 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.72 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.73 维生素 E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.74 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.75 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.76 维生素 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.77 维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.78 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.79 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.80 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.81L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.82 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.83 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.84 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.85  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.86 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.87 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.88 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.89 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.90 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.91 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

- 2.1.92 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.93 复配果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.94 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.95 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.96 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.97 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.98 天然饮用水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.99 天然苏打水应符合本企业标准 Q/JZY 0011S 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，倒入一洁净烧杯中，在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	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

## 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
<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	GB 5009.31
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
<sup>a</sup> 着色剂	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1 GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1 GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1 SN/T 1743 或 GB 5009.35
	叶绿素铜钠盐, g/kg	≤ 0.5 GB 5009.260
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05（仅限果味饮料） GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.02 GB 5009.35

	苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
甜味剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
	三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
	纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
	营养强化剂	维生素 B <sub>6</sub> ，mg/kg		0.4~1.6
维生素 B <sub>12</sub> ，μg/kg			0.6~1.8	GB/T 5009.217 和 GB 5009.285
烟酸，mg/kg			3~18	GB 5009.89
牛磺酸，g/kg			0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇，mg/kg			60~120	GB 5009.270
钙（以 Ca 计），mg/kg			160~1350	GB 5009.92
维生素 E，mg/kg			10~40	GB 5009.82
锌（以 Zn 计），mg/kg			3~20	GB 5009.14
维生素 B <sub>1</sub> ，mg/kg			2~3	GB 5009.84
维生素 D，μg/kg			2~10	GB 5009.296
维生素 C，mg/kg			250~500	GB 5009.86
<sup>c</sup> 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185	
<sup>a</sup> 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256	
注：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 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。				
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

## 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 $\leq$	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL $\leq$	20				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。					

### 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 14881和GB 12695的规定。

### 2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880的规定。食药物质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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、天然苏打水、天然饮用水中的一种或几种为原料，添加浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩雪梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）（粉）、浓缩椰子水、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）、浓缩沙糖桔汁（浆）中的一种或几种】、果酱（蓝莓果酱、草莓果酱、芒果果酱、柠檬果酱、山楂原浆、水蜜桃果酱、西柚果酱、菠萝果酱、蔓越莓果酱、樱桃果酱中的一种或几种）、植物浆或提取液（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、磨浆或水煮提取）、芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、咖啡粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、椰肉汁、椰子水、大米粉、椰纤果、寒天晶球【果蔬汁(浆)类饮料】【以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）为原料，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠，经混合、搅拌、蒸煮、成型、冷却而成】、西米、乳粉、乳清蛋白粉、酪蛋白、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、冻干果片（芒果片、蓝莓片、苹果片、木瓜片、树莓片、橙子片、菠萝片、草莓片、火龙果片、荔枝片、猕猴桃片、枇杷片、葡萄片、沙棘片、桃片、椰果片、樱桃片、柚子片、黑加仑片、柠檬片、金桔片中的一种或几种）、冷冻果蔬汁（浆）【青桔汁（浆）、橙汁（浆）、柠檬汁（浆）、菠萝汁（浆）、百香果汁（浆）、草莓汁（浆）中的一种或几种】、冷冻果粒【芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种】、库拉索芦荟胶凝胶、人参（人工种植 5 年以下）提取物、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、栀子、罗汉果、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

(粉)、淡竹叶(粉)、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷(粉)、椰子水原粉、松籽(粉)、葵花籽中的一种或几种】、水提取物[金银花提取物、乌龙茶提取物、白茶提取物、黑茶提取物、茉莉花茶提取物、普洱茶提取物、毛尖茶提取物、碧螺春茶提取物、龙井茶提取物、铁观音茶提取物、大红袍茶提取物、毛峰茶提取物、桂花茶提取物、薄荷提取物、淡竹叶提取物、重瓣红玫瑰提取物、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)提取物、猕猴桃提取物、蓝莓提取物、雪梨提取物、枸杞提取物、黑胡萝卜提取物、枣提取物、绿茶提取物、红茶提取物、绿豆提取物、胡萝卜提取物中的一种或几种]、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(绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、桂花茶粉、茉莉花茶粉中的一种)、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种,添加食用盐(海盐)、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、香兰素、纽甜、冰乙酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、二氧化碳、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、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、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)、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(L-抗坏血酸)、维生素B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、维生素E(dl- $\alpha$ -醋酸生育酚)、维生素B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素B<sub>12</sub>(氰钴胺)、维生素D<sub>3</sub>(胆钙化醇)、维生素D<sub>2</sub>(麦角钙化醇)、葡萄糖酸锌、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、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)、复配果绿(食用盐、柠檬黄、亮蓝)、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经调配、过滤、杀菌、灌装(灌装、杀菌)、包装而制成的风味饮料(杀菌型)。

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》制订了本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。