



411594 S-2025



民权县非凡酒业有限公司企业标准

Q/MFJ 0001S-2025

风味饮料

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

民权县非凡酒业有限公司 发布

前 言

本标准由民权县非凡酒业有限公司提出。

本标准起草单位：民权县非凡酒业有限公司。

本标准主要起草人：王再星、冯复涛。

本标准自发布之日起替代Q/MFJ 0001S-2022（备案号：413116S-2022，备案日期：2022-11-11）。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)为主要原料，添加或不添加浓缩果蔬汁或浆(浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩石榴汁、浓缩番茄汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩无花果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑、浓缩西梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩椰子水、浓缩车厘子汁、浓缩红毛丹汁、浓缩金桔汁、浓缩白桃汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩雪梨汁、浓缩桂圆汁、浓缩榴莲汁、浓缩柿子汁、浓缩橙子汁、浓缩杨梅汁、浓缩提子汁、浓缩橘汁、浓缩柚子汁、浓缩杏汁、浓缩李子汁、浓缩黑布林汁、浓缩树莓汁、浓缩杨桃汁、浓缩番石榴汁、浓缩黑莓汁、浓缩人参果汁、浓缩龙眼汁、浓缩木菠萝(菠萝蜜)汁、浓缩番荔枝汁、浓缩牛油果汁、浓缩莲雾汁、浓缩玉米汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩菠菜汁、浓缩芹菜汁中的一种或多种)、柚原浆、沙棘原浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、燕麦粉、核桃粉、绿豆粉、花生酱、红豆粉、黑芝麻、黑芝麻粉或黑芝麻酱、速溶咖啡粉、咖啡液、咖啡提取物、银耳(熟制)、燕窝(熟制)、薏米粉、米粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、固体饮料、水果粒(芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、梨粒、红枣粒、枸杞粒、蔓越莓粒、西番莲粒、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)、奇亚籽、椰蓉、椰肉汁、椰浆、水果原醋【苹果原醋、柿子原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、梨原醋、黄桃原醋、橙子原醋、百香果原醋、无花果原醋、芒果原醋、火龙果原醋、山竹原醋、杨梅原醋、荔枝原醋、葡萄原醋、提子原醋、橘原醋、柠檬原醋、柚子原醋、杏原醋、李子原醋、黑布林原醋、石榴原醋、猕猴桃原醋、树莓原醋、桑葚原醋、杨桃原醋、番石榴原醋、黑莓原醋、樱桃原醋、草莓原醋、香蕉原醋、菠萝原醋、榴莲原醋、红毛丹原醋、人参果原醋、龙眼原醋、木菠萝(菠萝蜜)原醋、枇杷原醋、番荔枝原醋、牛油果原醋、莲雾原醋、枸杞原醋中的一种或几种】、植物提取物或植物浸泡液【玉竹、白芷、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、黄精、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、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、咖啡粉、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、白果、白扁豆、白扁豆花、杏仁(甜、苦)、沙棘、麦芽、枣(大枣、酸枣、黑枣)、姜(生姜、干姜)、桃仁、桑椹、桔红、紫苏、紫苏籽、藿香、党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、

山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、水煮或浸泡、过滤】、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、透明质酸钠、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、植物甾醇、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、地龙蛋白、乳矿物盐、 γ -氨基丁酸、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、魔芋粉、茶叶或茶粉或茶浓缩液（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）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、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、乳糖醇、山梨糖醇、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、食用盐中的一种或几种，添加或不添加 L-阿拉伯糖、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、聚葡萄糖、木糖醇、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、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸氢钠、氯化钾、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、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乙基麦芽酚、焦糖色（仅适用于果味饮料）、苋菜红（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、 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、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂【维生素 D₃（胆钙化醇）、麦角钙化醇（维生素 D₂）、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、高温灭菌或不灭菌、灌装、包装加工而成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为：果味饮料、复合果味饮料、苏打风味饮料、苏打果味饮料、茶味饮料、风味饮料、复合风味饮料、葡萄糖风味饮料、葡萄糖果味饮料、咖啡味饮料、果醋味饮料、植物风味饮料、乳味饮料（杀菌型）、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 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。

2.1.3 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。

2.1.4 玉竹、白芷、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、葛根、槐米、槐花、

蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、白果、白扁豆、白扁豆花、杏仁（甜、苦）、沙棘、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、姜（生姜、干姜）、桃仁、桑椹、桔红、紫苏、紫苏籽、藿香应符合《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 4 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。

2.1.19 白芸豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.20 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。

2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.22 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。

2.1.23 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.24 麦角钙化醇（维生素 D2）应符合 GB 14755 的规定。

2.1.25 透明质酸钠应符合卫健委 2020 年第 9 号公告的规定。

2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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计委 2013 年第 1 号公告的规定。

2.1.29 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。

2.1.30 植物甾醇应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.31 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 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 水果原酯应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.38 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.39 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.40 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 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 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.43 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.44 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 燕窝应符合 GH/T 1092 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 低聚半乳糖应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.51 低聚木糖、L-阿拉伯糖应符合原卫生部 2008 年第 12 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、菊粉应符合原卫生部 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 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 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（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.87 D-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 乳酸钙应符合 GB 1886.21 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 8821 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（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.109 维生素 E（dl- 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 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.123 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.124 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.125 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.126 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.127 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.128 奇亚籽应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.129 米粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.130 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.131 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.132 浓缩果蔬汁或浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.133 椰肉汁、柚原浆、沙棘原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.134 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.135 黑芝麻、黑芝麻粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.136 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.137 燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.138 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.139 水果粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.140 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.141 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.142 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.143 咖啡提取物、固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.144 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.145 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.146 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.147 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.148 党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）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	从样品中取出 50mL，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、滋味，无异味	
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
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140

三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^a (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.31
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
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 SN/T 1743
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg		160~1350	GB 5009.92
铁 ^b , mg/kg		10~20	GB 5009.90
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
镁 ^b , mg/kg		30~60	GB 5009.241
维生素 B ₁ ^b , mg/kg		2~3	GB 5009.84
维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇) ^b , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ (氰钴胺) ^b , $\mu\text{g/kg}$		0.6~1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
维生素 D ^b , $\mu\text{g/kg}$		2~10	GB 5009.296
维生素 E ^b , mg/kg		10~40	GB 5009.82
烟酸 ^b , mg/kg		3~18	GB 5009.89
泛酸 ^b , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
肌醇 ^b , mg/kg		60~120	GB 5009.270
牛磺酸 ^b , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169

左旋肉碱 ^b ，mg/kg		100~3000	GB 29989 或 SN/T 5146 或 5009 300
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
溴酸盐，μg/L（仅适用于臭氧杀菌产品）	≤	10	GB/T 5750.10
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（仅适用于添加黄豆及其制品的产品）		阴性	GB 5009.183
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；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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1； c 适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。			

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 ^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 平板计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					
带“*”的指标要求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 生产加工过程的卫生要求

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；新食品原料和药食两用物质应符合相关公告的规定。

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、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

风味饮料是以生活饮用水(经过滤、反渗透)为主要原料,添加或不添加浓缩果蔬汁或浆(浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩山竹汁、浓缩石榴汁、浓缩番茄汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩无花果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩桑葚汁、浓缩百香果汁、浓缩黑加仑、浓缩西梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩椰子水、浓缩车厘子汁、浓缩红毛丹汁、浓缩金桔汁、浓缩白桃汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩雪梨汁、浓缩桂圆汁、浓缩榴莲汁、浓缩柿子汁、浓缩橙子汁、浓缩杨梅汁、浓缩提子汁、浓缩橘汁、浓缩柚子汁、浓缩杏汁、浓缩李子汁、浓缩黑布林汁、浓缩树莓汁、浓缩杨桃汁、浓缩番石榴汁、浓缩黑莓汁、浓缩人参果汁、浓缩龙眼汁、浓缩木菠萝(菠萝蜜)汁、浓缩番荔枝汁、浓缩牛油果汁、浓缩莲雾汁、浓缩玉米汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩菠菜汁、浓缩芹菜汁中的一种或多种)、柚原浆、沙棘原浆、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、燕麦粉、核桃粉、绿豆粉、花生酱、红豆粉、黑芝麻、黑芝麻粉或黑芝麻酱、速溶咖啡粉、咖啡液、咖啡提取物、银耳(熟制)、燕窝(熟制)、薏米粉、米粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、固体饮料、水果粒(芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、梨粒、红枣粒、枸杞粒、蔓越莓粒、西番莲粒、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)、奇亚籽、椰蓉、椰肉汁、椰浆、水果原醋【苹果原醋、柿子原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、梨原醋、黄桃原醋、橙子原醋、百香果原醋、无花果原醋、芒果原醋、火龙果原醋、山竹原醋、杨梅原醋、荔枝原醋、葡萄原醋、提子原醋、橘原醋、柠檬原醋、柚子原醋、杏原醋、李子原醋、黑布林原醋、石榴原醋、猕猴桃原醋、树莓原醋、桑葚原醋、杨桃原醋、番石榴原醋、黑莓原醋、樱桃原醋、草莓原醋、香蕉原醋、菠萝原醋、榴莲原醋、红毛丹原醋、人参果原醋、龙眼原醋、木菠萝(菠萝蜜)原醋、枇杷原醋、番荔枝原醋、牛油果原醋、莲雾原醋、枸杞原醋中的一种或几种】、植物提取物或植物浸泡液【玉竹、白芷、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、黄精、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、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、咖啡粉、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、白果、白扁豆、白扁豆花、杏仁(甜、苦)、沙棘、麦芽、枣(大枣、酸枣、黑枣)、姜(生姜、干姜)、桃仁、桑椹、桔红、紫苏、紫苏籽、藿香、党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种,经粉碎或不粉碎、水煮或浸泡、过滤】、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、透明质酸钠、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、植物甾醇、

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、地龙蛋白、乳矿物盐、 γ -氨基丁酸、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、魔芋粉、茶叶或茶粉或茶浓缩液（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）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、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、乳糖醇、山梨糖醇、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、食用盐中的一种或几种，添加或不添加 L-阿拉伯糖、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、聚葡萄糖、木糖醇、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、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸氢钠、氯化钾、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、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乙基麦芽酚、焦糖色（仅适用于果味饮料）、苋菜红（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、 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、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂【维生素 D₃（胆钙化醇）、麦角钙化醇（维生素 D₂）、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、高温灭菌或不灭菌、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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

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。

民权县非凡酒业有限公司