



411606S-2025



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0010S-2025

风味饮料

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

辉县市中富饮品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市中富饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王雨胜、张长录、康永洲。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZY 0010S-2025（410391S-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 B₆（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、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、桂花香梨味饮料、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、桑葚葡萄果味饮料、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、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】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 ^b （安赛蜜），g/kg ≤	0.30	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^b （蔗糖素），g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg ≤	0.03	GB 5009.278
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
烟酸 ^c ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ ^c （盐酸吡哆醇），mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
展青霉素 ^a ，μg/kg ≤	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 ^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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	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、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B₆（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、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

辉县市富中富饮品有限公司

Q B