



411675S-2025



沁阳市佳乐食品有限公司企业标准

Q/QJS 0004S-2025

风味饮料

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

沁阳市佳乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由沁阳市佳乐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范红艳。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/QJS 0004S-2023（备案号：411988S-2023）。

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【香蕉、龙眼肉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、玫瑰瓜、白兰瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、青柠、西梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、金桔、青桔、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、番茄（西红柿）、红薯、紫薯、白薯、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、荸荠（马蹄）、玉米中的一种或几种】原浆/浓缩汁（浆）/粉/新鲜品/速冻品、诺丽果浆、植物水煮提取物【刀豆、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（毫菊、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、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、覆盆子、玫瑰茄（洛神花）、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、梨果仙人掌（米邦塔品种）、玉米须、茶树花、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、五指毛桃、枇杷花、明日叶、食叶草、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、桂花、茉莉花中的一种或几种】、桃胶、银耳、银耳提取物、坚果及籽类仁【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁中的一种或几种】浆/酱/粉、谷物杂粮【大米、糙米、粳米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米、小麦米、大麦米、黑麦米、青稞米、燕麦米、荞麦米、薏仁米、藜麦米、苦荞米、玉米糝、黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、菜豆、白豆、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、白刀豆中的一种或几种】熟制品或其浆或（经水煮、过滤或不过滤）、果醋、果酒、椰纤果、西米（淀粉制品）、椰浆粉、菊粉、速溶咖啡粉、咖啡液、乳粉、调制乳粉、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、茶粉、茶浓缩液、植物大豆蛋白、麦芽糊精、 γ -氨基丁酸、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚木糖、结晶果糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、蜂蜜、食用盐、植脂末、氯化钾、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精、天然薄荷脑、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、L（+）-酒石酸、d1-酒石酸、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤

纤维素、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-抗坏血酸及其钠盐（抗氧化剂）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、木糖醇、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、柑橘黄、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）（仅限果味饮料）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、ε-聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、营养强化剂【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（尼克酸）、烟酰胺、牛磺酸、肌醇、左旋肉碱（L-肉碱）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁）、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙、L-乳酸钙）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌）、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口（或者灌装、封口、高温杀菌）、包装而成的灭菌型风味饮料。

根据所用辅料不同，产品分类为：果味饮料、茶味饮料、乳味饮料、风味饮料、苏打风味饮料、葡萄糖风味饮料、咖啡味风味饮料、植物风味饮料、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 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 果蔬浓缩汁（浆）、诺丽果浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.5 果蔬新鲜品应新鲜、无腐烂变质。

2.1.6 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。

2.1.7 植物水煮提取物、银耳提取物、椰浆粉、乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。

2.1.1 桃胶应符合卫健委公告 2022 年第 2 号的规定。

2.1.8 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 坚果及籽类仁浆/酱/粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 谷物杂粮熟制品应符合 GB 19640 的规定。

2.1.11 谷物杂粮熟制浆应符合 GB 7101 的规定。

2.1.12 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.13果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.14果酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.15椰纤果应符合NY/T 1522的规定。
- 2.1.16西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。。
- 2.1.17菊粉应符合原卫健委公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.18速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.19咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.20乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.22茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.23植物大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.24白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.25麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚木糖、结晶果糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 5633.7 的规定。
- 2.1.27蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.28食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.30氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.31乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.33食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.35柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.40碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.41碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.42L (+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.43d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.44果胶应符合GB 25533的规定。

- 2.1.45黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.46卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.47瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.48海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.49槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.50阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.51结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.52明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.53羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.54甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.55羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.56乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.57乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.58聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.59硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.60磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.61改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.62酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.63海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.64蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.65单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.66六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.67三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.68焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.69焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.70磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.71磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.72磷酸应符合GB 1886.35的规定。
- 2.1.73抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.74 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.75 D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.76 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）应符合GB 29944的规定。

- 2.1.77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。
- 2.1.78环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.79乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.80三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合GB 25531的规定。
- 2.1.81罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.82赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.83甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.84乳糖醇应符合GB 1886.98的规定。
- 2.1.85麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合GB 28307的规定。
- 2.1.86山梨糖醇和山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.87木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.88柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.89日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.90诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.91 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.92天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.93柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.94葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.95叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.96胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.97亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.98苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.99焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.100果绿应符合GB 26687的规定。
- 2.1.101山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.102苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.103乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.104 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合GB 1886.362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对羟基苯甲酸甲酯钠应符合GB 30601的规定。
- 2.1.107, 对羟基苯甲酸乙酯应符合GB 1886.31的规定。
- 2.1.108对羟基苯甲酸乙酯钠应符合GB 30601的规定。
- 2.1.109维生素B₁（盐酸硫胺）应符合GB 14751的规定。

- 2.1.110 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.111 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.112 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.113 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.114 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.115 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.116 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.117 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.118 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 规定。
- 2.1.119 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.120 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.121 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.122 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.123 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.124 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.125 D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.126 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 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	取适量样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽、鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 0.29	GB 5009.12
^a L（+）-酒石酸，dL-酒石酸（以酒石酸计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

^a 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤	0.25（仅限果味饮料）	GB 5009.31
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
^a 纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
^a 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^a 叶绿素铜钠盐，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^a 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
^a 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025（仅限果味饮料）	GB 5009.35
^a 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
^b 维生素 B ₁ ，mg/kg		2~3	GB 5009.84
^b 维生素 B ₆ ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
^b 维生素 B ₁₂ ，μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285
^b 烟酸，mg/kg		3~18	GB 5009.89
^b 牛磺酸，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
^b 肌醇，mg/kg		60~120	GB 5009.270
^b 左旋肉碱（L-肉碱），mg/kg		600~3000	GB 29989或 GB 5009.300..
^b 镁（以 Mg 计），mg/kg		30~60	GB 5009.241
^b 钙（以 Ca 计），mg/kg		160~1350	GB 5009.92
^b 锌（以 Zn 计），mg/kg		3~20	GB 5009.14
^b 泛酸，mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
^c 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^d 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^e 氰化物（以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
^f 脲酶试验		阴性	GB 5009.183

^g 锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009. 13、GB 5009. 14、GB 5009. 90
注：a 仅适用于添加该种添加剂的产品； b 仅适用于添加该种营养强化剂的产品； c 仅适用于添加（山楂、苹果）及其制品的产品。 d 仅适用于添加磷酸盐的产品； e 仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料, 检测结果换算为以 HCN 计； f 仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的饮料； g 仅适用于采用金属罐装的产品； 注2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1； 注3：*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

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
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
注：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 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，营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定；新食品原料和食药物质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：

- （1）经商业无菌生产的产品：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌；
- （2）非经商业无菌生产的产品：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数；

型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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【香蕉、龙眼肉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、玫瑰瓜、白兰瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、青柠、西梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、金桔、青桔、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、番茄（西红柿）、红薯、紫薯、白薯、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、荸荠（马蹄）、玉米中的一种或几种】原浆/浓缩汁（浆）/粉/新鲜品/速冻品、诺丽果浆、植物水煮提取物【刀豆、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、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、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、覆盆子、玫瑰茄（洛神花）、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、梨果仙人掌（米邦塔品种）、玉米须、茶树花、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、五指毛桃、枇杷花、明日叶、食叶草、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、桂花、茉莉花中的一种或几种】、桃胶、银耳、银耳提取物、坚果及籽类仁【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁中的一种或几种】浆/酱/粉、谷物杂粮【大米、糙米、粳米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米、小麦米、大麦米、黑麦米、青稞米、燕麦米、荞麦米、薏仁米、藜麦米、苦荞米、玉米糝、黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、菜豆、白豆、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、白刀豆中的一种或几种】熟制品或其浆或（经水煮、过滤或不过滤）、果醋、果酒、椰纤果、西米（淀粉制品）、椰浆粉、菊粉、速溶咖啡粉、咖啡液、乳粉、调制乳粉、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、茶粉、茶浓缩液、植物大豆蛋白、麦芽糊精、 γ -氨基丁酸、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚木糖、结晶果糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、蜂蜜、食用盐、植脂末、氯化钾、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精、天然薄荷脑、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、L（+）-酒石酸、d1-酒石酸、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸、六偏磷酸钠、

三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-抗坏血酸及其钠盐（抗氧化剂）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、木糖醇、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、柑橘黄、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）（仅限果味饮料）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、ε-聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅限果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、营养强化剂【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（尼克酸）、烟酰胺、牛磺酸、肌醇、左旋肉碱（L-肉碱）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁）、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙、L-乳酸钙）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌）、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口（或者灌装、封口、高温杀菌）、包装而成的灭菌型风味饮料。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、D-抗坏血酸及其钠盐作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

沁阳市佳乐食品有限公司