



411866S-2025



商丘甘泽源食品有限公司企业标准

Q/SGS 0001S-2025

风味饮料

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

商丘甘泽源食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘甘泽源食品有限公司提出。

本标准由商丘甘泽源食品有限公司和睢县产品质量检验检测中心共同起草。

本标准起草人：邓洁、刘红伟。

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、浓缩哈蜜瓜汁、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、浓缩玉米汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩菠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、黄豆(熟化或不熟化、研磨)、黄豆粉或黄豆酱、燕麦(熟化或不熟化、研磨)、燕麦粉、核桃仁(熟化或不熟化、研磨)、核桃粉、绿豆(熟化或不熟化、研磨)、绿豆粉、花生(熟化或不熟化、研磨)、花生酱、杏仁(熟化或不熟化、研磨)、杏仁粉、红豆(熟化或不熟化、研磨)、红豆粉、黑芝麻、黑芝麻粉或黑芝麻酱、薏米(熟化或不熟化、研磨)、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳(熟制)、燕窝(熟制)、薏米粉、米粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、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、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋中的一种或几种)、植物提取物【玉竹、白芷、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香薷、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、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、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、香菇、刀豆、小茴香、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、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、姜(生姜、干姜)、砂仁、香橼、桃仁、桑椹、桔红、黄芥子、紫苏、紫苏籽、榧子、薤白、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】、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、阿胶、乳矿物盐、 γ -氨

基丁酸、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、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）、白砂糖、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、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、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、葡萄糖、聚葡萄糖、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、木糖醇、食用盐、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加卡拉胶、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、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、 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、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，经过滤或不过滤、调配、均质或不均质、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

按照原辅料添加不同可分为：果味饮料、复合果味饮料、苏打风味饮料、茶味饮料、风味饮料、复合风味饮料、葡萄糖风味饮料、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

2.1.1 生活饮用水、天然水应符合 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 植脂末应符合 QB/T 4791 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 香菇、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 水果原醋(苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋中的一种或几种)应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.38 植物提取物应符合 GB 7101 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 抗坏血酸钠（又名维生素 C）应符合 GB 1886.44 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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.135 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.136 黑芝麻、黑芝麻粉、花生、杏仁、杏仁粉、核桃仁、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.137 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.138 大麦、黄豆、黄豆粉、燕麦、燕麦粉、绿豆、绿豆粉、红豆、红豆粉、玉米、薏米、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.139 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。

- 2.1.140 水果粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.141 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.142 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.143 咖啡液应符合 GB/T 30767 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 1 瓶，将本品倒入烧杯中，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，应符合表 1 规定
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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 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
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
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 ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
维生素 B ₁ ^b ，mg/kg	2~3	GB 5009.84

烟酸 ^b ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
锌 ^b ，mg/kg	3~20	GB 5009.14
镁 ^b ，mg/kg	30~60	GB 5009.241
钙 ^b （以Ca计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
铁 ^b ，mg/kg	10~20	GB 5009.90
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 ^b ，mg/kg	60~120	GB 5009.270
维生素D ^b ，μg/kg	2~10	GB 5009.296
维生素E ^b ，mg/kg	10~40	GB 5009.82
泛酸 ^b ，mg/kg	1.1~2.2	GB 5009.210
左旋肉碱 ^b ，mg/kg	600~3000	GB 5009.300 或 SN/T 5146
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
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤5.0	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	≤20	GB 5009.185
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/T 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。

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
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
注：1、a 样品的采样及处理按 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 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；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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

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、浓缩玉米汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩菠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、黄豆(熟化或不熟化、研磨)、黄豆粉或黄豆酱、燕麦(熟化或不熟化、研磨)、燕麦粉、核桃仁(熟化或不熟化、研磨)、核桃粉、绿豆(熟化或不熟化、研磨)、绿豆粉、花生(熟化或不熟化、研磨)、花生酱、杏仁(熟化或不熟化、研磨)、杏仁粉、红豆(熟化或不熟化、研磨)、红豆粉、黑芝麻、黑芝麻粉或黑芝麻酱、薏米(熟化或不熟化、研磨)、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳(熟制)、燕窝(熟制)、薏米粉、米粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、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、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋中的一种或几种)、植物提取物【玉竹、白芷、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香薷、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、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、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、香菇、刀豆、小茴香、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、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、姜(生姜、干姜)、砂仁、香橼、桃仁、桑椹、桔红、黄芥子、紫苏、紫苏籽、榧子、薤白、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】、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、阿胶、乳矿物盐、 γ -氨基丁酸、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、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)、白砂糖、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、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、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、葡萄糖、聚葡萄糖、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、木糖醇、食用盐、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加卡拉胶、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、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、 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、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，经过滤或不过滤、调配、均质或不均质、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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》等相关标准的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。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘甘泽源食品有限公司