



412541S-2026



河南宛宝制药有限公司企业标准

Q/HNWB 0012S-2026

风味饮料

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

河南宛宝制药有限公司 发布

前 言

本标准由河南宛宝制药有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑白杨。

HN
QB

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、梔子、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,提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、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、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（普通法）（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（dl-α-醋酸生育酚或dl-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、灌装、高温灭菌、包装加工而成的风味饮料。

按照原辅料添加不同可分为：单一果味饮料、复合果味饮料、苏打风味饮料、茶味饮料、单一风味饮料、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、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、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、阿胶、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、杜仲叶应符合《中华人民共和国药典》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)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 1886.366 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	取一瓶样品倒于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其香味，用温开水漱口后品其滋味，并检查无肉眼可见外来杂质。
色 泽	具有本品应有的色泽	
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 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
a 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
a 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
a 纽甜，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
a 柠檬黄，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
a 日落黄，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

a 苋菜红 , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
a 胭脂红 , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
a 诱惑红 , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
a β-胡萝卜素 , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
b 维生素 B6 , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
b 维生素 B12 , μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
b 维生素 B1 , mg/kg		2~3	GB 5009.84
b 烟酸 , mg/kg		3~18	GB 5009.89
b 锌 , mg/kg		3~20	GB 5009.14
b 镁 , mg/kg		30~60	GB 5009.241
b 钙 (以 Ca 计) , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
b 铁 , mg/kg		10~20	GB 5009.90
b 牛磺酸 , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
b 肌醇 , mg/kg		60~120	GB 5009.270
b 维生素 D , μg/kg		2~10	GB 5009.296
b 维生素 E , mg/kg		10~40	GB 5009.82
b 泛酸 , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
b 左旋肉碱 b, mg/kg		100~3000	GB 5009.300 或 SN/T 5146
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	GB 5009.31
a甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) , g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
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乙二胺四乙酸二钠 , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
a磷酸盐 (以 P ₀₄ 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 5009.183

注：*铅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营养强化剂的产品；

b 仅适用于使用该食品添加剂的产品；

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,各自用量占其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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789. 3 中的平板 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	--	GB 4789. 4
霉菌, CFU/g	≤20				GB 4789. 15
酵母, CFU/g	≤20				GB 4789. 15
注: 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、梔子、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,提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、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、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（普通法）（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，经调配、过滤或不过滤、灌装、高温灭菌、包装加工而成的风味饮料。

按照原辅料添加不同可分为：单一果味饮料、复合果味饮料、苏打风味饮料、茶味饮料、单一风味饮料、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。

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。抗坏血酸（又名维生素 C）依据 GB 2760 在本产品中作为抗氧化剂使用，添加量依据各类食品（表 A.2 中编号为 1-5、10-62、68 的食品类别除外）按照生产需要适量使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宛宝制药有限公司