



412554 S-2026



商丘市海创食品有限公司企业标准

Q/SHC 0009S-2026

风味饮料

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

商丘市海创食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市海创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

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，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/果肉/新鲜品/冻品/干制品/蜜饯、关山樱花、关山樱花汁（浆）、浓缩关山樱花汁（浆）、糖渍关山樱花、盐渍关山樱花、茶叶、茶粉、茶浓缩液、焙炒咖啡、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、发酵乳、牛奶、固体饮料、果冻、椰果、西米（淀粉制品）、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用植物油或其氢化油、坚果籽类或其酱、蒸馏酒、发酵酒、果醋、食醋、熟制粮食、菊粉、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、大豆浆、食用盐、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、植脂末、胶原蛋白肽、果蔬纤维、粮谷纤维、益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定）、植物水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、栀子、砂仁、胖大海、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、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、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、玉米须、乌药叶、沙棘叶、大麦苗、小麦苗、枇杷叶中的一种或几种】、米酒（以糯米为原料，加入饮用水、酒曲，添加或不添加食糖）中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、阿拉伯胶、结冷胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、改性大豆磷脂、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、氯化钾、磷脂、磷酸、酪蛋白酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸，D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、L（+）-酒石酸，dl-酒石酸、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、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液、木糖醇、食品用香精、食品用香料、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、葡萄皮红、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、叶绿素铜钠盐、赤藓红（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、姜黄、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（加氨生产或普通法或亚硫酸铵法）、果绿复配着色剂（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、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）、乳酸链球菌素、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、加热、均质或不均质、杀菌、灌装封口（或灌装封口、杀菌）、包装加工而成的乙醇含量 $<0.5\text{vol}$ 的杀菌型风味饮料。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

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 7101 的规定。
- 2.1.3 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 2.1.5 果蔬果肉/新鲜品应清洁、无腐烂变质。
- 2.1.6 果蔬冻品应分别符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.7 果蔬干制品应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.8 果蔬蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.9 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.10 关山樱花汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.11 浓缩关山樱花汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 糖渍关山樱花、盐渍关山樱花应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.13 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.14 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.15 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.16 焙炒咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.17 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.18 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.19 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.20 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.21 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.22 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.23 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.25 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.26 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.27 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.28再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.29调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.30发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.31牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.32固体饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.33果冻应符合 GB 19299 的规定。
- 2.1.34椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.35西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。。
- 2.1.36食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.37淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.38蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.39食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.40氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.41坚果籽类或其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.42蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.43发酵酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.44果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.45食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.46熟制粮食应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.47菊粉应符合原卫健委公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.48抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.49魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.50藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.51大豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。
- 2.1.52食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.53植物提取物、乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.54植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.55胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.56果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.57粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.58益生菌应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.59糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.60酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

- 2.1.61柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.62柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.63DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.64L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.65乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.66碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.67碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.68黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.69槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.70卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.71瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.72果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.73阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.74结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.75海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.76羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.77羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.78海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.79蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.80单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.81磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.82羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.83醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.84乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.85乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.86羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.87乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.88乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.89乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.90双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.91改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.92硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.93硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

- 2.1.94氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.95甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.96磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.97酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.98六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.99三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.100焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.101焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.102磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.103磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.104磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.105磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.106磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.107磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.108磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.109磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.110抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.111D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.112抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.113D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.114纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.115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。
- 2.1.116环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.117乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.118三氯蔗糖(又名蔗糖素) 应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.119甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.120乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.121赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.122罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.123麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.124山梨糖醇、山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.125木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.126食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.127食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.128L (+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.129dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.130柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.131日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.132诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.133 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.134天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.135甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.136高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.137柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.138葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.139杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.140姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.141红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.142叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.143赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.144胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.145苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.146焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.147果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.148亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.149山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.150苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.151乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.152乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.153 ϵ -聚赖氨酸应符合 GB 1886.362 的规定。
- 2.1.154 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.362 的规定。
- 2.1.155对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.156对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.157对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，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	≤ 0.29	GB 5009.12
^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 对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25（仅限果味饮料）	GB 5009.31
^a 纽甜，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
^a 阿斯巴甜，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 5009.35
^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 赤藓红（以赤藓红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
^a 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05（果味饮料）	GB 5009.35
^a 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025（仅限果味饮料） 0.02（其他风味饮料）	GB 5009.35
^a L(+)-酒石酸，dl-酒石酸（以酒石酸计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157

^b 磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^c 氰化物（以HCN计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
^d 脲酶试验		阴性	GB 5009.183
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185
注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品； b 仅适用于添加磷酸盐的产品； c 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； d 仅适用于添加大豆浆的产品； 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

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，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、大肠菌群的检验。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，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/果肉/新鲜品/冻品/干制品/蜜饯、关山樱花、关山樱花汁（浆）、浓缩关山樱花汁（浆）、糖渍关山樱花、盐渍关山樱花、茶叶、茶粉、茶浓缩液、焙炒咖啡、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、发酵乳、牛奶、固体饮料、果冻、椰果、西米（淀粉制品）、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用植物油或其氢化油、坚果籽类或其酱、蒸馏酒、发酵酒、果醋、食醋、熟制粮食、菊粉、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、大豆浆、食用盐、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、植脂末、胶原蛋白肽、果蔬纤维、粮谷纤维、益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定）、植物水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、栀子、砂仁、胖大海、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、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、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、玉米须、乌药叶、沙棘叶、大麦苗、小麦苗、枇杷叶中的一种或几种】、米酒（以糯米为原料，加入饮用水、酒曲，添加或不添加食糖）中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、阿拉伯胶、结冷胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、改性大豆磷脂、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、氯化钾、磷脂、磷酸、酪蛋白酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸，D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、L（+）-酒石酸，dL-酒石酸、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、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液、木糖醇、食品用香精、食品用香料、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、葡萄皮红、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、叶绿素铜钠盐、赤藓红（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、姜黄、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（加氨生产或普通法或亚硫酸铵法）、果绿复配着色剂（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、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）、乳酸链球菌素、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）中的一种或几种，经预处理

或不预处理、调配、加热、均质或不均质、杀菌、灌装封口（或灌装封口、杀菌）、包装加工而成的乙醇含量 $\leq 0.5\%vol$ 的杀菌型风味饮料。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市海创食品有限公司

H N
Q B