



412710S-2026



焦作溢玛食品科技有限公司企业标准

Q/JZYM 0001S-2026

风味饮料

2026-09-14 发布

2026-09-14 实施

焦作溢玛食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作溢玛食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李斌华。

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）为主要原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉粒或其新鲜品或其速冻品、非浓缩还原（NFC）果蔬汁（浆）、植物浆（核桃仁、杏仁、红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生、黑豆、荞麦、藜麦中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆）、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、薏米粉、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）、椰子油、芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、椰子粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉或酱、燕麦粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、椰肉（蓉）、椰子水、大米粉、椰纤果、西米、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳（熟制）、燕窝（熟制）、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液（杀菌型）【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、椰蓉、奇亚籽、大麦（经水煮提取）、麦芽（经水煮提取）、决明子（经水煮提取）、甘草（经水煮提取）、罗汉果（经水煮提取）、淡竹叶（经水煮提取）、金银花（经水煮提取）、高浓缩克菲尔发酵原液（非活菌型）【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、食品用香精、山梨酸钾】、库拉索芦荟胶凝胶、人参（人工种植5年以下）提取物、植物或植物提取物【南瓜、番茄、木耳、小米（粉）、香菇、板栗、莲子、姜（生姜、干姜）、竹笋、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷、松籽（粉）、葵花籽中的一种或几种】、碳酸氢钠、食用盐（海盐）、大麦茶提取物、芝士粉、植脂末、果葡糖浆、白砂糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种）、蜂蜜中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖、冰糖、玛咖粉、咖啡豆浓缩粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素C（抗坏血酸）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素D₃（胆钙化醇）、麦角钙化醇（维生素D₂）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、左旋肉碱（L-肉碱）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定）、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅用于果味饮料）、食用色素

【 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，充入或不充入二氧化碳，经调配、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装而制成的风味饮料（非活菌型）。

根据原辅料不同分为：果味饮料、复合果味饮料、风味饮料、葡萄糖风味饮料、苏打果味饮料、苏打风味饮料、茶味饮料、咖啡味饮料、植物风味饮料、乳味饮料（杀菌型）、营养素强化风味饮料、维生素风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果蔬原浆、非浓缩还原（NFC）果蔬汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 果蔬浓缩汁（浆）、浓缩核桃浆、浓缩花生汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 果蔬干制品应符合 GB 16325 或 NY/T 1045 的规定。

2.1.6 果蔬果肉、果蔬新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

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

2.1.8 水果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.9 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 红豆、黑豆、荞麦、藜麦、薏米粉、大麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 燕麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.16 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.19 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.20 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.21 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.22 高浓缩克菲尔发酵原液、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液（杀菌型）应符合 GB 7101 的规定。

2.1.23 冻干果片应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.24 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.25 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.26 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.27 金银花、淡竹叶、栀子、乌梅、甘草、薄荷、薏米、麦芽、决明子、甘草、罗汉果、淡竹叶、金银花应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.28 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.30 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.31 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.32 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.34 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.35 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.37 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.38 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.39 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.40 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.41 咖啡豆浓缩粉应符合 NY/T 289 的规定。

2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.43 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.44 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.45 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.46 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.47 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.49 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.50 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.51 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.53 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.54 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.55 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.56 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.57 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.58 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.59 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.60 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.61 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.62 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.63 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.64 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.65 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.66 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.67 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.68 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.69 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.70 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.71 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.72 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.73 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.74 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.75 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.76 维生素 B6 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.77 维生素 B12（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.78 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.79 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.80 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.81 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.82 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.83 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.84 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.85 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.86 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.87 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.88 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.89 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.90 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.91 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.92 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.93 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

2.1.94 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.95 人参（人工种植5年以下）提取物、大麦茶提取物、植物提取物均为水提物，应符合GB/T 29602的规定。

2.1.96 南瓜、番茄应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.97 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。

2.1.98 木耳、香菇、银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.99 小米（粉）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.100 板栗应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。

2.1.101 百合、姜、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、蒲公英、覆盆子、胖大海应清洁、卫生、无污染、无杂质，其质量要求应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.102 松籽（粉）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.103 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

2.1.104 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.105 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.106 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.107 维生素 B1 应符合 GB 14751 的规定。

2.1.108 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。

2.1.109 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.110 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。

2.1.111 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

2.1.112 库拉索芦荟凝胶应符合国家卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。

2.1.113 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。

2.1.114 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.115 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.116 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.117 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.118 绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、大米粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.119 杏仁粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.120 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.121 椰肉（蓉）应符合 DB46/T 107 的规定。

2.1.122 椰子水应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.123 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。

2.1.124 椰纤果应符合 NY/T1522 的规定。

2.1.125 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

- 2.1.126 关山樱花应符合国家卫生健康委2022年第1号公告的规定。
- 2.1.127 D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.128 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.129 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.130 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.131 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.132 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.133 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.134 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.135 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.136 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.137 麦角钙化醇（维生素 D₂）应符合GB 14755 的规定。
- 2.1.138 维生素 D₃（胆钙化醇）应符合GB 1903.50 的规定。
- 2.1.139 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.140 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.141 奇亚籽应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.142 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.143 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 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。
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	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a ， g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ， g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或GB 5009.35
亮蓝 ^a ， g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ， g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
维生素 B ₆ ^b ， mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^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		100~3000	SN/T 5146或 GB 5009.300
叶绿素铜钠盐 ^a ， g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
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（仅适用于添加大豆植物蛋白、黄豆粉、黑豆及其制品的产品）		阴性	GB 5009.183
锡 ^c （以 Sn 计）， mg/kg	≤	150	GB 5009.16

锌、铜、铁总和 ^d ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14和GB 5009.90
----------------------------	---	----	----------------------------------

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；

c适用于金属罐包装的产品；

d适用于未添加葡萄糖酸锌金属罐包装的产品；

同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB2760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
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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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）为主要原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉粒或其新鲜品或其速冻品、非浓缩还原（NFC）果蔬汁（浆）、植物浆（核桃仁、杏仁、红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生、黑豆、荞麦、藜麦中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆）、浓缩核桃浆、浓缩花生汁、薏米粉、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）、椰子油、芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、椰子粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉或酱、燕麦粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、椰肉（蓉）、椰子水、大米粉、椰纤果、西米、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳（熟制）、燕窝（熟制）、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液（杀菌型）【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、椰蓉、奇亚籽、大麦（经水煮提取）、麦芽（经水煮提取）、决明子（经水煮提取）、甘草（经水煮提取）、罗汉果（经水煮提取）、淡竹叶（经水煮提取）、金银花（经水煮提取）、高浓缩克菲尔发酵原液（非活菌型）【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、食品用香精、山梨酸钾】、库拉索芦荟胶凝胶、人参（人工种植5年以下）提取物、植物或植物提取物【南瓜、番茄、木耳、小米（粉）、香菇、板栗、莲子、姜（生姜、干姜）、竹笋、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷、松籽（粉）、葵花籽中的一种或几种】、碳酸氢钠、食用盐（海盐）、大麦茶提取物、芝士粉、植脂末、果葡糖浆、白砂糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种）、蜂蜜中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖、冰糖、玛咖粉、咖啡豆浓缩粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素C（抗坏血酸）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素D₃（胆钙化醇）、麦角钙化醇（维生素D₂）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、左旋肉碱（L-肉碱）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定）、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅用于果味饮料）、食用色素【 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素

铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，充入或不充入二氧化碳，经调配、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装而制成的风味饮料（非活菌型）。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

焦作溢玛食品科技有限公司

H N

Q B