



412895S-2026



宁陵县鸿昇食品有限公司企业标准

Q/NHS 0002S-2026

风味饮料

2026-09-24 发布

2026-09-24 实施

宁陵县鸿昇食品有限公司 发布

前 言

本标准由宁陵县鸿昇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王亮。

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，添加浓缩果蔬汁（浆）、非浓缩还原果蔬汁（浆）（NFC）、果蔬汁/浆/粉、沙棘原浆、浓缩谷物杂粮汁（浆）、浓缩豆类汁（浆）、浓缩坚果仁类汁（浆）（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、黑芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、鲍鱼果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、桃仁、扁桃仁中的一种或几种）、谷物杂粮粉、豆类粉、坚果仁类粉或酱（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、黑芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、鲍鱼果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、桃仁、扁桃仁中的一种或几种）、水果原醋、椰子油、椰子粉、椰肉汁、椰子水、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、芝士粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、冻干果片、冷冻果蔬汁（浆）、冷冻果蔬粒、果蔬粒、植物提取物/液/浓缩液【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、黑枸杞子、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、竹笋、洛神花（玫瑰茄）、大麦、南瓜、番茄、木耳、小米（粉）、香菇、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤或浓缩】、植脂末、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、大豆植物蛋白、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）、椰浆粉、白砂糖、冰糖、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、食用葡萄糖、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、梨膏、结晶果糖、木糖醇、食用盐（海盐）、魔芋粉、乳清发酵液、

乳酸菌发酵液、益生菌粉中的一种或几种，添加或不添加卡拉胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、琼脂、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、乳酸链球菌素、微晶纤维素、碳酸氢钠、氯化钾、二氧化碳、磷酸、冰乙酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、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）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、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（亚硫酸铵法、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）、亮蓝、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、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、L-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、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装而制成的风味饮料（杀菌型）。

根据原辅料不同可分为：果味饮料、葡萄糖风味饮料、风味饮料、苏打风味饮料、咖啡味饮料、果醋风味饮料、茶味饮料、乳味饮料（杀菌型）、乳酸菌风味饮料、营养素强化风味饮料、维生素强化风味饮料、谷物风味饮料、植物风味饮料、海盐风味饮料等。

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 浓缩果汁（浆）、冷冻果蔬汁（浆）、浓缩谷物杂粮汁（浆）、浓缩豆类汁（浆）、浓缩坚果仁类汁（浆）、植物浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果蔬汁（浆）、非浓缩还原果蔬汁（浆）（NFC）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4 NFC 果蔬汁或浆、椰肉汁、沙棘原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.6 谷物杂粮粉、豆类粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 坚果仁类粉或酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 果蔬粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 植物提取物/液应符合 GB 7101 规定。
- 2.1.10 透明质酸钠应符合卫健委 2020 年第 9 号公告的规定。

- 2.1.11 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。
- 2.1.12 广东虫草子实体应符合原卫计委 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.17 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.19 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.20 玉米低聚肽粉应符合原卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。
- 2.1.21 小麦低聚肽应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.22 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.23 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.24 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.25 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。
- 2.1.26 植物甾醇应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.27 γ -氨基丁酸应符合原卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.28 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。
- 2.1.29 冻干果片应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.30 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.31 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.32 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.35 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.36 壳寡糖应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告规定。
- 2.1.37 低聚半乳糖应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.38 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。
- 2.1.39 低聚甘露糖应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.40 低聚果糖（液）应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.41 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.42 抗性糊精、菊粉应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告。
- 2.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.44 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.45 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.46 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.47 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.48 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.50 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.51 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.53 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.57 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.58 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.59 梨膏应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.60 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.61 食用盐（海盐）应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.62 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.64 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.65 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.66 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.67 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.68 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.69 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.70 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.71 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.72 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.73 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.74 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.75 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.76 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.77 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.78 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.79 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.80 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.81 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.82 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.83 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.84 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.85 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.86 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.87 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.88 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.89 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.90 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.91 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.92 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.93 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.94 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.95 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.96 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.97 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.98 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.99 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.100 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.101 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.102 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.103 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.104 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.105 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.106 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.107 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.108 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.109 冷冻果粒(浆)应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味,同时应符合 GB 2762

和 GB 2763 的规定。

2.1.110 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。

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

2.1.112 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。

2.1.113 木耳、香菇、银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.114 金银花、淡竹叶、梔子、乌梅、甘草、薄荷、薏米、百合、姜、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、蒲公英、覆盆子、胖大海应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.115 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

2.1.116 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.117 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.118 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。

2.1.119 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

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

2.1.121 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。

2.1.122 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 2024 年第 4 号公告的规定。

2.1.123 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.124 椰肉汁应符合 DB46/T 107 的规定。

2.1.125 椰子水应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.126 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。

2.1.127 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.128 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.129 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.130 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。

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

2.1.132 D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。

2.1.133 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。

2.1.134 左旋肉碱(L-肉碱)应符合 GB 1903.13 的规定。

2.1.135 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。

2.1.136 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。

2.1.137 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

2.1.138 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

- 2.1.139 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.140 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.141 麦角钙化醇（维生素 D₂）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.142 维生素 D₃（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.143 维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.144 维生素 E（dl- α -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.145 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.146 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.147 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.148 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.149 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.150 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.151 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.152 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.153 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.154 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.155 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.156 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.157 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.158 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.159 乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.160 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.161 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 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	≤	0.28 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		600~3000	GB 5009.300 或 SN/T 5146
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
膳食纤维，g/100mL（仅适用于膳食纤维风味饮料检验）	≥	1.5	GB 5009.88
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
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；其中亮蓝、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（相同色泽的着色剂、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）为主要原料，添加浓缩果蔬汁（浆）、非浓缩还原果蔬汁（浆）（NFC）、果蔬汁/浆/粉、沙棘原浆、浓缩谷物杂粮汁（浆）、浓缩豆类汁（浆）、浓缩坚果仁类汁（浆）（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、黑芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、鲍鱼果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、桃仁、扁桃仁中的一种或几种）、谷物杂粮粉、豆类粉、坚果仁类粉或酱（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、黑芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、鲍鱼果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、桃仁、扁桃仁中的一种或几种）、水果原醋、椰子油、椰子粉、椰肉汁、椰子水、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、芝士粉、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、冻干果片、冷冻果蔬汁（浆）、冷冻果蔬粒、果蔬粒、植物提取物/液/浓缩液【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、黑枸杞子、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、竹笋、洛神花（玫瑰茄）、大麦、南瓜、番茄、木耳、小米（粉）、香菇、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤或浓缩】、植脂末、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、大豆植物蛋白、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）、椰浆粉、白砂糖、冰糖、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、食用葡萄糖、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、梨膏、结晶果糖、木糖醇、食用盐（海盐）、魔芋粉、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、益生菌粉中的一种或几种，添加或不添加卡拉胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、琼脂、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、乳酸链球菌素、微晶纤维素、碳酸氢钠、氯化钾、二氧化碳、磷酸、冰乙酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、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）、 ϵ

-聚赖氨酸盐酸盐、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(亚硫酸铵法、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)、亮蓝、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、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、L-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、杀菌、灌装(或灌装后杀菌)、包装而制成的风味饮料(杀菌型)。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》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。

宁陵县鸿昇食品有限公司