



410598S-2026



南阳宛西饮料有限公司企业标准

Q/NWX 0001S-2026

风味饮料

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

南阳宛西饮料有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛西饮料有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛西饮料有限公司。

本标准主要起草人：王子勤。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于风味水饮料和风味饮料（除风味水饮料外）。

风味水饮料是以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）、坚果及籽类仁浆、药食两用原料【山楂、乌梅、洛神花（玫瑰茄）、甘草、金银花、良姜、丁香、枸杞、陈皮、茯苓、紫苏、藿香中的一种或几种，经加水熬煮、过滤】、大豆浆、果醋、果酒、速溶咖啡粉、咖啡液、蜂蜜、食用盐、乳粉、调制乳粉、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、 γ -氨基丁酸、植脂末、胶原蛋白肽、果蔬纤维、粮谷纤维、聚葡萄糖、复配增稠剂（黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、刺槐豆胶、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、微晶纤维素、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、酪蛋白酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、磷酸、L（+）-酒石酸、d1-酒石酸、木糖醇、食用香精中的一种或几种，添加山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素B₁（盐酸硫胺素、硝酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、泛酸（D-泛酸钠、D-泛酸钙）、牛磺酸、肌醇、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、焦磷酸铁、甘氨酸亚铁）、钙（碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙）、锌（硫酸锌、葡萄糖酸锌、甘氨酸锌、柠檬酸锌）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的风味水饮料。

风味饮料是以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）、坚果及籽类仁浆、药食两用原料【山楂、乌梅、洛神花（玫瑰茄）、甘草、金银花、良姜、丁香、枸杞、陈皮、茯苓、紫苏、藿香中的一种或几种，经加水熬煮、过滤】、大豆浆、果醋、果酒、速溶咖啡粉、咖啡液、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、乳粉、调制乳粉、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、 γ -氨基丁酸、植脂末、胶原蛋白肽、果蔬纤维、粮谷纤维、聚葡萄糖、复配增稠剂（黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、刺槐豆胶、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、微晶纤维素、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、酪蛋白酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、磷酸、L（+）-酒石酸、d1-酒石酸、木糖醇、食用香精中的一种或几种，添加或不添加柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝、姜黄、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿复配着色剂（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、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）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、维生素 B1（盐酸硫胺素、硝酸硫胺素）、维生素 B6（盐酸吡哆醇）、维生素 B12（氰钴胺）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、泛酸（D-泛酸钠、D-泛酸钙）、牛磺酸、肌醇、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、焦磷酸铁、甘氨酸亚铁）、钙（碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙）、锌（硫酸锌、葡萄糖酸锌、甘氨酸锌、柠檬酸锌）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料。

根据所用原辅料不同，产品分类为：果味饮料、乳味饮料、茶味饮料、咖啡味饮料、植物风味饮料、谷物风味饮料、蜂蜜风味饮料、海盐风味饮料、复合风味饮料、酸梅汤风味饮料、椰子风味饮料、奶皮子风味饮料、营养素强化风味饮料。

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/T 31121 的规定。
- 2.1.3 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 坚果籽类仁浆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 大豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。
- 2.1.7 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.8 果酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.9 速溶咖啡粉应符合 DBS53/021 的规定。
- 2.1.10 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.11 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.17 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。

- 2.1.18 乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.19 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 5633.7 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.22 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.23 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.24 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.28 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.29 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.33 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.36 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.37 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.38 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.39 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.40 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.41 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.42 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.43 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.44 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.45 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.46 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.47 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.48 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.49 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.50 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。

- 2.1.51 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.52 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.53 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.54 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.55 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.56 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.57D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.58 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.59 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。
- 2.1.60 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.61 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.62 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.63 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.64 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.65 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.66 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.67 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.68 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.69 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.70 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.71 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.72 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.73 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.74 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.75 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.76 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.77 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.78 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.79 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.80 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.81 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.82 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.83 果绿复配着色剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.84 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.85 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.86 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.87 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.88 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.89 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.90 维生素 B₁ (盐酸硫胺素) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.91 维生素 B₁ (硝酸硫胺素) 应符合 GB 1903.20 的规定。
- 2.1.92 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.93 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.94 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.95 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.96 泛酸 (D-泛酸钠) 应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.97 泛酸 (D-泛酸钙) 应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.98 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.99 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.100 铁 (硫酸亚铁) 应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.101 铁 (葡萄糖酸亚铁) 应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.102 铁 (富马酸亚铁) 应符合 GB 1903.46 的规定。
- 2.1.103 铁 (焦磷酸铁) 应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.104 铁 (甘氨酸亚铁) 应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.105 钙 (碳酸钙) 应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.106 钙 (葡萄糖酸钙) 应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.107 钙 (柠檬酸钙) 应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.108 钙 (乳酸钙) 应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.109 锌 (硫酸锌) 应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.110 锌 (葡萄糖酸锌) 应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.111 锌 (甘氨酸锌) 应符合 GB 1903.2 的规定。
- 2.1.112 锌 (柠檬酸锌) 应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.113 镁 (硫酸镁) 应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.114 镁 (葡萄糖酸镁) 应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.115L (+) -酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.116 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.117 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

2.1.118d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.119 山楂、乌梅、甘草、金银花、良姜、丁香、枸杞、陈皮、茯苓、紫苏、藿香应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.120 洛神花（玫瑰茄）应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。

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 50mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，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	≤	0.28	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
L(+)-酒石酸、d1-酒石酸(以酒石酸计) ^a , g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
柠檬黄(以柠檬黄计) ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计) ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计) ^a , g/kg	≤	0.025(仅限果味饮料) 0.02(其他风味饮料)	GB 5009.35

苋菜红（以苋菜红计） ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红（以胭脂红计） ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计） ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35 或 SN/T 1743
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
钙 ^b （以 Ca 计），mg/kg		160~1350	GB 5009.92
铁 ^b ，mg/kg		10~20	GB 5009.90
锌 ^b ，mg/kg		3~20	GB 5009.14
镁 ^b ，mg/kg		30~60	GB 5009.241
维生素 B ₁ ^b ，mg/kg		2~3	GB 5009.84
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
烟酸 ^b ，mg/kg		3~18	GB 5009.89
泛酸 ^b ，mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
肌醇 ^b ，mg/kg		60~120	GB 5009.270
牛磺酸 ^b ，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	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（仅适用于添加大豆浆的产品）		阴性	GB 5009.183
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>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；同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（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；</p> <p>b 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测；</p> <p>c 适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。</p>			

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 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
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。

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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标注适用于风味水饮料和风味饮料（除风味水饮料外）。

风味水饮料是以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）、坚果及籽类仁浆、药食两用原料【山楂、乌梅、洛神花（玫瑰茄）、甘草、金银花、良姜、丁香、枸杞、陈皮、茯苓、紫苏、藿香中的一种或几种，经加水熬煮、过滤】、大豆浆、果醋、果酒、速溶咖啡粉、咖啡液、蜂蜜、食用盐、乳粉、调制乳粉、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、 γ -氨基丁酸、植脂末、胶原蛋白肽、果蔬纤维、粮谷纤维、聚葡萄糖、复配增稠剂（黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、刺槐豆胶、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、微晶纤维素、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、酪蛋白酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、磷酸、L（+）-酒石酸、d1-酒石酸、木糖醇、食用香精中的一种或几种，添加山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素B₁（盐酸硫胺素、硝酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、泛酸（D-泛酸钠、D-泛酸钙）、牛磺酸、肌醇、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、焦磷酸铁、甘氨酸亚铁）、钙（碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙）、锌（硫酸锌、葡萄糖酸锌、甘氨酸锌、柠檬酸锌）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的风味水饮料。

风味饮料是以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）、坚果及籽类仁浆、药食两用原料【山楂、乌梅、洛神花（玫瑰茄）、甘草、金银花、良姜、丁香、枸杞、陈皮、茯苓、紫苏、藿香中的一种或几种，经加水熬煮、过滤】、大豆浆、果醋、果酒、速溶咖啡粉、咖啡液、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、乳粉、调制乳粉、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、 γ -氨基丁酸、植脂末、胶原蛋白肽、果蔬纤维、粮谷纤维、聚葡萄糖、复配增稠剂（黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、刺槐豆胶、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、微晶纤维素、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、酪蛋白酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、磷酸、L（+）-酒石酸、d1-酒石酸、木糖醇、食用香精中的一种或几

种，添加或不添加柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料）、亮蓝、姜黄、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、果绿复配着色剂（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、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）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限果味饮料）、维生素 B1（盐酸硫胺素、硝酸硫胺素）、维生素 B6（盐酸吡哆醇）、维生素 B12（氰钴胺）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、泛酸（D-泛酸钠、D-泛酸钙）、牛磺酸、肌醇、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、焦磷酸铁、甘氨酸亚铁）、钙（碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙）、锌（硫酸锌、葡萄糖酸锌、甘氨酸锌、柠檬酸锌）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料。

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 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。

本标准中抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠为抗氧化剂。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛西饮料有限公司