



416698S-2020



河南大咖食品有限公司企业标准

Q/HDS 0007S-2020

风味饮料浓浆

2020-10-26 发布

2020-10-26 实施

河南大咖食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南大咖食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范军营、秦新磊、陈绍峰。

本标准自实施日起替代 Q/HDS 0007S-2020（备案号：416134S-2020）。

H N

Q B

风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、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、二级反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、麦芽提取物、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、单晶体冰糖、蜂蜜、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉或其新鲜品【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、酸角、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米中的一种或几种】、话梅浓缩汁（浆）、乌梅浓缩汁（浆）、茶粉及其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、可可脂、巧克力、乳粉（奶粉）、纯牛奶、稀奶油、干酪、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、稳定剂（磷酸氢二钾、六偏磷酸钠）、抗结剂（二氧化硅）、着色剂（ β -胡萝卜素）】、芝士粉、奶油粉、全蛋粉、乳清粉、生牛乳、乳清蛋白粉、氢化椰子油、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、食用盐、酵母、醪糟、咖啡类饮料【咖啡豆提取液（水、咖啡粉）】、海盐、炼乳、咸蛋黄酱（咸蛋黄、食用盐、食用植物油）、榛子、花生、核桃、杏仁、巴旦木、开心果、腰果、芝麻、大米、大豆（黄豆）、大麦、燕麦、藜麦、紫米、紫薯、莲子、藕粉、山药、玄米（糙米）、姜、紫苏、百合、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、桂花、洛神花（玫瑰茄）、薄荷、罗汉果、决明子、蒲公英、胖大海、大麦、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）、甘草、金银花、仙草、丁香、乳酸菌发酵液【以生活饮用水、生牛乳、白砂糖、奶粉或乳清蛋白粉、葡萄糖、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌为原料，经发酵而成】中的几种为原料，添加柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、香兰素、麦芽糊精、乙基麦芽酚、磷脂、大豆磷脂、磷酸、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、明胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、甲基纤维素、聚葡萄糖、乳酸菌（嗜酸乳杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌中的一种或几种）、水苏糖、低聚果糖、二氧化碳、蔗糖脂肪酸酯、大豆蛋白、豌豆蛋白、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯（仅限果味饮料浓浆）、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、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)、乙酰磺胺酸钾(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、木糖醇、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、麦芽糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、β-环状糊精、甘油、冰乙酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、着色剂【焦糖色(仅限果味饮料浓浆)、高粱红、葡萄皮红、柠檬黄、日落黄、胭脂红(仅限果味饮料浓浆)、诱惑红、苋菜红(仅限果味饮料浓浆)、亮蓝(仅限果味饮料浓浆)、β-胡萝卜素、果绿(氯化钠、亮蓝、柠檬黄)(仅限果味饮料浓浆)、杨梅红、姜黄、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】、维生素C(抗坏血酸)、D-异抗坏血酸钠、水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、白兰地香精、朗姆酒香精、威士忌香精、可溶性大豆多糖、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、可可液块中的几种,经混合、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆。本产品应稀释8倍或以上后饮用。

根据原辅料不同,产品分为:水果风味饮料浓浆、蔬菜风味饮料浓浆、谷物风味饮料浓浆、糖风味饮料浓浆、坚果风味饮料浓浆、茶风味饮料浓浆、水果茶风味饮料浓浆、凉茶风味饮料浓浆、花卉风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、可可风味饮料浓浆、咖啡风味饮料浓浆、蓝柑风味饮料浓浆、蜂蜜风味饮料浓浆、奶茶风味饮料浓浆、奶昔风味饮料浓浆、咸蛋黄风味饮料浓浆、花草茶风味饮料浓浆、橘皮风味饮料浓浆、香草风味饮料浓浆、果醋风味饮料浓浆、乳酸菌风味饮料浓浆、可乐风味饮料浓浆、薄荷风味饮料浓浆、酒风味饮料浓浆、营养素强化风味饮料浓浆、果汁伴侣风味饮料浓浆、山楂风味复合饮料浓浆、热带复合水果风味饮料浓浆、蔗糖风味饮料浓浆、黑糖风味饮料浓浆、冬瓜风味饮料浓浆、酸奶风味饮料浓浆。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 麦芽提取物应符合 GB 29602 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.10 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 果蔬原浆【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、酸角、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米】应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.16 苹果浓缩汁（浆）应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 果蔬浓缩汁（浆）【甘蔗、石榴、番石榴、酸角、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、芭乐、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米】、话梅浓缩汁（浆）、乌梅浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.18 果蔬粉【甘蔗、石榴、番石榴、酸角、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、芭乐、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米】应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 水果干制品【甘蔗、石榴、番石榴、酸角、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、芭乐、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄】应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.20 蔬菜干制品【芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米】应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.21 果肉【甘蔗、石榴、番石榴、酸角、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆

(龙眼)、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、芭乐、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄】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。

2.1.22 果蔬新鲜品【甘蔗、石榴、番石榴、酸角、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、芭乐、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米】应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.23 茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.24 茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4068 的规定。

2.1.25 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。

2.1.26 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。

2.1.27 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.28 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。

2.1.29 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.30 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。

2.1.31 纯牛奶、生牛乳应符合 GB 25190 的规定。

2.1.32 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.33 干酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.34 植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、乳化剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）、稳定剂（磷酸氢二钾、六偏磷酸钠）、抗结剂（二氧化硅）、着色剂（β-胡萝卜素）】应符合 QB/T 4791 的规定

2.1.35 芝士粉应符合 NY/T 657 的规定。

2.1.36 奶油粉应符合 GB 15196 的规定。

2.1.37 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.38 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.39 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.40 氢化椰子油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.41 苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.42 食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.43 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.44 醪糟应符合 NY/T 1885 的规定。

2.1.45 咖啡类饮料【咖啡豆提取液（水、咖啡粉）】应符合 GB/T 30767 的规定。

- 2.1.46 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.47 咸蛋黄酱（咸蛋黄、食用盐、食用植物油）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.48 榛子、花生、核桃、杏仁、巴旦木、开心果、腰果、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.49 大米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.50 大豆（黄豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.51 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.52 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.53 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.54 紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.55 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.56 玄米（糙米）应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.57 莲子、山药、姜、紫苏、百合、桂花、薄荷、罗汉果、决明子、蒲公英、胖大海、大麦、甘草、丁香应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.58 菊花、茉莉花、金银花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.59 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.60 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。
- 2.1.61 仙草应符合卫生部 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.62 苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）应符合卫监督函（2011）428 号《关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复》的规定。
- 2.1.63 乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.65 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.66 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.67 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.68 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.69 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.70 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.71 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.72 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.73 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

- 2.1.74 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.75 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.76 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.77 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 2.1.78 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.79 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.80 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.81 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.82 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.83 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.84 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.85 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.86 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.87 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.88 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.89 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.90 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.91 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.92 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.93 乳酸菌（嗜酸乳杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌）应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.94 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.95 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.96 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.97 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.98 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.99 大豆蛋白、豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.100 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.101 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定
- 2.1.102 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定
- 2.1.103 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.104 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.105 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.106 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。

- 2.1.107 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.108 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.109 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.110 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.111 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.112 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.113N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.114 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.115 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.116 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.117 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.118 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.119 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.120 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.121 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.122 β-环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.123 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.124 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.125 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.126 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.127 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.128 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.129 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.130 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.131 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.132 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.133 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.134 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.135 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.136 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.137 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.138 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.139 果绿应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.140 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.141 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.142 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.143 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.144 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.145 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.146 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.147 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.148 水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、白兰地香精、朗姆酒香精、威士忌香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.149 大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.150 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.151 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.152 维生素 B6(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.153 维生素 B12(氰钴胺)、肌醇应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。
- 2.1.154 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.155 可可液块应符合 GB/T 20705 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，按标签上所述的食用方法冲调后，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	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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
pH值(25℃)	2.0~8.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物(20℃, 折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143

铅（以Pb计），mg/L		≤	0.25	GB 5009.12
a 防腐剂	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
b 甜味剂	三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
	纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
c 着色剂	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.35
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141或 SN/T 1743
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
	叶绿素铜钠盐，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
d 营养素	维生素B ₆ ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
	维生素B ₁₂ ，μg/kg		0.6~1.8	GB/T 5009.217
	烟酸，mg/kg		3~18	GB 5009.86
	肌醇，mg/kg		60~120	GB 5009.270
	牛磺酸，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
e 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256	
f 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03	SN/T 3855 或GB 5009.278	
g 展青霉素，μg/kg	≤	30	GB 5009.185	
h 氰化物（以HCN计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36	
脲酶试验【适用于以大豆（黄豆）为原料的产品检验】			阴性	GB/T 5009.183
注 1：a 仅适用于添加该种防腐剂的产品；b 仅适用于添加该种甜味剂的产品；c 仅适用于添加该种着色剂的产品；d 仅适用于添加该种营养素的产品；e 仅适用于添加磷酸盐（磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）的产品；f 仅适用于添加乙二胺四乙酸二钠的产品；g 仅适用于添加山楂、苹果浓缩汁/浆/粉/干制品/果肉或其新鲜品、苹果醋、山楂醋的产品；h 仅适用于添加杏仁的产品；				

注 2：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 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

注 3：甜味剂、着色剂、营养素应当按照食用方法稀释后进行检验。

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
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10第二法

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。

注 2：*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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, 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

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、麦芽提取物、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、单晶体冰糖、蜂蜜、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉或其新鲜品【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、酸角、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米中的一种或几种】、话梅浓缩汁（浆）、乌梅浓缩汁（浆）、茶粉及其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、可可脂、巧克力、乳粉（奶粉）、纯牛奶、稀奶油、干酪、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、稳定剂（磷酸氢二钾、六偏磷酸钠）、抗结剂（二氧化硅）、着色剂（β-胡萝卜素）】、芝士粉、奶油粉、全蛋粉、乳清粉、生牛乳、乳清蛋白粉、氢化椰子油、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、食用盐、酵母、醪糟、咖啡类饮料【咖啡豆提取液（水、咖啡粉）】、海盐、炼乳、咸蛋黄酱（咸蛋黄、食用盐、食用植物油）、榛子、花生、核桃、杏仁、巴旦木、开心果、腰果、芝麻、大米、大豆（黄豆）、大麦、燕麦、藜麦、紫米、紫薯、莲子、藕粉、山药、玄米（糙米）、姜、紫苏、百合、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、桂花、洛神花（玫瑰茄）、薄荷、罗汉果、决明子、蒲公英、胖大海、大麦、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）、甘草、金银花、仙草、丁香、乳酸菌发酵液【以生活饮用水、生牛乳、白砂糖、奶粉或乳清蛋白粉、葡萄糖、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌为原料，经发酵而成】中的几种为原料，添加柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、香兰素、麦芽糊精、乙基麦芽酚、磷脂、大豆磷脂、磷酸、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、明胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、甲基纤维素、聚葡萄糖、乳酸菌（嗜酸乳杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌中的一种或几种）、水苏糖、低聚果糖、二氧化碳、蔗糖脂肪酸酯、大豆蛋白、豌豆蛋白、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯（仅限果味饮料浓浆）、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、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）、乙酰磺胺酸钾（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、木糖醇、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、麦芽糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、

辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -环状糊精、甘油、冰乙酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、着色剂【焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、高粱红、葡萄皮红、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、诱惑红、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝（仅限果味饮料浓浆）、 β -胡萝卜素、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）（仅限果味饮料浓浆）、杨梅红、姜黄、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】、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、可可香精、牛奶香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、白兰地香精、朗姆酒香精、威士忌香精、可溶性大豆多糖、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、可可液块中的几种，经混合、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆。本产品应稀释8倍或以上后饮用。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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

河南大咖食品有限公司

QB