



412604S-2021



河南雨汇食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2021

风味饮料浓浆（食品加工用）

2021-10-23 发布

2021-10-23 实施

河南雨汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南雨汇食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南雨汇食品有限公司。

本标准主要起草人：毛占锋、张三霞。

H N
Q B

风味饮料浓浆（食品加工用）

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆（食品加工用）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、麦芽提取物（麦芽、水、麦芽糊精）、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、蜂蜜、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉或其新鲜品或其速冻品【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、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、姜中的一种或几种】、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）、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、可可脂、巧克力、可可液块、乳制品【乳粉（奶粉）、乳清粉、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、牛奶、牛乳中的一种或几种】、人造奶油（人造黄油）、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、乳清蛋白粉、椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉（椰浆、麦芽糊精）、椰浆粉（椰浆、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、黄原胶）、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、食用盐、海盐、酵母、醪糟、咖啡豆提取液（水、咖啡粉）、咸蛋黄酱（咸蛋黄、食用盐、食用植物油）、坚果籽类及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、黑芝麻糊、薯芋类（紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种）的粉/浓缩汁（浆）或其新鲜品或速冻品、食用花卉粉或其蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、食用花卉水煮提取物【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种，经水煮、提取】、熟制粮食粉及其泥（浆）【大米、籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糝、高粱米、苦荞米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）中的一种或几种】、藕粉、莲子、山药、姜、紫苏、百合、薄荷、罗汉果、决明子、蒲公英、胖大海、大麦、甘草、丁香、洛神花（玫瑰茄）、仙草、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）、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、乳酸菌为原料，经发酵而成】、桂圆粉黑糖固体饮料（黑糖、桂圆粉）中的几种，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（植物乳杆菌、干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌、发酵乳杆菌、卷曲乳杆菌、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、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）、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、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、可溶性大豆多糖、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、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-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、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】、食品用香精（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、香草香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、酒香精、花卉香精中的一种或几种）、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）中的几种，经预处理、混合、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆（食品加工用）。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（食品加工用）、蔬菜风味饮料浓浆（食品加工用）、谷物风味饮料浓浆（食品加工用）、糖风味饮料浓浆（食品加工用）、蜂蜜风味饮料浓浆（食品加工用）、坚果风味饮料浓浆（食品加工用）、茶风味饮料浓浆（食品加工用）、水果茶风味饮料浓浆（食品加工用）、凉茶风味饮料浓浆（食品加工用）、薄荷风味饮料浓浆（食品加工用）、花草茶风味饮料浓浆（食品加工用）、花卉风味饮料浓浆（食品加工用）、巧克力风味饮料浓浆（食品加工用）、可可风味饮料浓浆（食品加工用）、咖啡风味饮料浓浆（食品加工用）、奶茶风味饮料浓浆（食品加工用）、奶昔风味饮料浓浆（食品加工用）、蓝柑风味饮料浓浆（食品加工用）、香草风味饮料浓浆（食品加工用）、咸蛋黄风味饮料浓浆（食品加工用）、果醋风味饮料浓浆（食品加工用）、乳酸菌风味饮料浓浆（食品加工用）、酸奶风味饮料浓浆（食品加工用）、酒风味饮料浓浆（食品加工用）、营养素强化风味饮料浓浆（食品加工用）、果汁伴侣风味饮料浓浆（食品加工用）。

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/T 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GB/T 35885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 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.15 果蔬原浆应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.16 果蔬浓缩汁（浆）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.17 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.18 果蔬干制品应符合GB 16325或NY/T 1045的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 果蔬速冻品应分别符合NY/T 2983和NY/T 1406的规定。
- 2.1.21 话梅浓缩汁（浆）、乌梅浓缩汁（浆）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.22 茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.23 茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合QB/T 4068的规定。
- 2.1.24 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.25 速溶咖啡粉应符合DBS 53/021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 可可液块应符合GB/T 20705的规定。
- 2.1.31 乳粉（奶粉）应符合GB 19644的规定。
- 2.1.32 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.33 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合GB 19646的规定。
- 2.1.34 人造奶油（人造黄油）应符合LS/T 3217的规定。
- 2.1.35 炼乳应符合GB 13102的规定。

- 2.1.36 干酪（奶酪）应符合GB 5420的规定。
- 2.1.37 再制干酪应符合GB 25192的规定。
- 2.1.38 调制乳应符合GB 25191的规定。
- 2.1.39 牛奶、牛乳应符合GB 25190的规定。
- 2.1.40 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.41 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 2.1.42 奶油粉应符合GB 15196的规定。
- 2.1.43 全蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.44 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.45 椰浆应符合GB 17325的规定。
- 2.1.46 椰子水应符合GB 7101的规定。
- 2.1.47 椰子肉应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.48 椰子粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.49 椰浆粉应符合GB/T 29602和GB 7101的规定。
- 2.1.50 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.51 维生素B₆（盐酸吡哆醇）应符合GB 14753的规定。
- 2.1.52 椰子油应符合NY/T 230和GB 2716的规定。
- 2.1.53 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.54 氢化椰子油应符合GB 15196的规定。
- 2.1.55 苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.56 食用盐、海盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.57 酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.58 醪糟应符合NY/T 1885的规定。
- 2.1.59 咖啡豆提取液（水、咖啡粉）应符合GB/T 30767的规定。
- 2.1.60 咸蛋黄酱（咸蛋黄、食用盐、食用植物油）应符合SB/T 10754的规定。
- 2.1.61 坚果籽类及其酱应符合GB 19300的规定。
- 2.1.62 黑芝麻糊应符合GB 19640的规定。
- 2.1.63 薯芋类（紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头）粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.64 薯芋类（紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头）浓缩汁（浆）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.65 薯芋类（紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头）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。
- 2.1.66（紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头）速冻品应符合NY/T 1406的规定。

- 2.1.67 食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）】应清洁、无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.68 仙草、重瓣红玫瑰粉所用原料重瓣红玫瑰应符合原卫生部《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》2010年第3号的规定。
- 2.1.69 食用花卉蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰】应符合GB 14884的规定。
- 2.1.70 熟制粮食泥（浆）应符合GB 7101的规定。
- 2.1.71 藕粉应符合GB/T 25733的规定。
- 2.1.72 莲子、山药、姜、紫苏、百合、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》2020年版一部的规定。
- 2.1.73 洛神花（玫瑰茄）应符合原卫计委公告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。
- 2.1.74 仙草应符合原卫计委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。
- 2.1.75 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》和2013年第86号《关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复》的规定。
- 2.1.76 乳酸菌发酵液应符合GB 7101的规定。
- 2.1.77 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.78 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.79 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.80 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.81 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.82 L(+)-酒石酸应符合GB 25545的规定。
- 2.1.83 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.84 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.85 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.86 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.87 大豆磷脂应符合LS/T 3219的规定。
- 2.1.88 磷酸应符合GB 1886.15的规定。
- 2.1.89 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.90 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.91 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

- 2.1.92 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.93 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.94 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.95 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.96 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.97 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.98 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.99 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.100 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.101 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.102 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.103 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.104 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.105 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.106 乳酸菌（植物乳杆菌、干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌、发酵乳杆菌、卷曲乳杆菌、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。
- 2.1.107 水苏糖应符合QB/T 4260的规定。
- 2.1.108 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.109 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.110 大豆蛋白、豌豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.111 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.112 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.113 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.114 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合GB 13481的规定。
- 2.1.115 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.116 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65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 可溶性大豆多糖应符合LS/T 3301的规定。
- 2.1.126 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.127 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.128 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.129 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。
- 2.1.130 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.131 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合GB 25531的规定。
- 2.1.132 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.133 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.134 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.135 木糖醇应符合GB1886.234的规定。
- 2.1.136 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）应符合GB29944的规定。
- 2.1.137 甘草酸铵应符合GB 1886.242的规定。
- 2.1.138 甘草酸一钾应符合GB 1886.240的规定。
- 2.1.139 甘草酸三钾应符合GB 1886.241的规定。
- 2.1.140 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.141 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.142 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.143 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.144 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.145 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.146 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.147 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.148 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.149 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.150 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.151 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.152 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.153 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.154 β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.155 果绿应符合GB 26687的规定。
- 2.1.156 杨梅红应符合GB 31622的规定。

2.1.157 姜黄应符合GB 1886.60的规定。

2.1.158 红曲黄色素应符合GB 1886.66的规定。

2.1.159 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。

2.1.160 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。

2.1.161 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。

2.1.162 食品用香精（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、香草香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、酒香精、花卉香精）应符合GB 30616的规定。

2.1.163 牛磺酸应符合GB 14759的规定。

2.1.164 烟酸应符合GB 14757的规定。

2.1.165 桂圆粉黑糖固体饮料应符合GB/T 29602和GB 7101的规定。

2.1.166 维生素B₆（盐酸吡哆醇）应符合GB 14753的规定。

2.1.167 熟制粮食粉应符合GB 19640的规定。

2.1.168 维生素B₁₂（氰钴胺）、肌醇应符合《中华人民共和国药典》2020版二部的规定。

2.1.169 食用花卉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）】应符合NY/T 1506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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28

^a 防腐剂	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	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^a 甜味剂	环己基氨基磺酸钠（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，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
	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
^a 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
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg（仅限果味饮料浓浆）	≤	0.05	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg（仅限果味饮料浓浆）	≤	0.05	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg（仅限果味饮料浓浆）	≤	0.025	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
^e 营养素	牛磺酸，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
	肌醇，mg/kg		60~120	GB5009.270
	烟酸，mg/kg		3~18	GB 5009.89
	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
^b 展青霉素，μg/kg		≤	20	GB 5009.185
^c 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
^d 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
^a L(+)-酒石酸（以酒石酸计），g/kg		≤	5.0	GB 5009.157

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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 GB2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;

b 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品;

c 仅适用于添加磷酸盐(磷酸、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠)的产品;

d 仅适用于添加杏仁的产品;

e 仅适用于添加该种营养强化剂的产品。

注 2: 甜味剂、着色剂、营养素、L(+)-酒石酸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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/g ≤	15				GB 4789. 15
*酵母, CFU/g ≤	15				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
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。					
3: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 14881 和 GB 12695 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、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

风味饮料浓浆（食品加工用）是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、麦芽提取物（麦芽、水、麦芽糊精）、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、蜂蜜、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉或其新鲜品或其速冻品【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、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、姜中的一种或几种】、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）、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、可可脂、巧克力、可可液块、乳制品【乳粉（奶粉）、乳清粉、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、牛奶、牛乳中的一种或几种】、人造奶油（人造黄油）、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）、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、乳清蛋白粉、椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉（椰浆、麦芽糊精）、椰浆粉（椰浆、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、黄原胶）、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、食用盐、海盐、酵母、醪糟、咖啡豆提取液（水、咖啡粉）、咸蛋黄酱（咸蛋黄、食用盐、食用植物油）、坚果籽类及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、黑芝麻糊、薯芋类（紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种）的粉/浓缩汁（浆）或其新鲜品或速冻品、食用花卉粉或其蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、食用花卉水煮提取物【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种，经水煮、提取】、熟制粮食粉及其泥（浆）【大米、籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糝、高粱米、苦荞米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）中的一种或几种】、藕粉、莲子、山药、姜、紫苏、百合、薄荷、罗汉果、决明子、蒲公英、胖大海、大麦、甘草、丁香、洛神花（玫瑰茄）、仙草、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）、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、乳酸菌为原料，经发酵而成】、桂圆粉黑糖固体饮料（黑糖、桂圆粉）中的几种，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（植物乳杆菌、干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、副

干酪乳杆菌、发酵乳杆菌、卷曲乳杆菌、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、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)、聚甘油脂肪酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、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、可溶性大豆多糖、维生素 C(抗坏血酸)、D-异抗坏血酸钠、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、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】、食品用香精(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、香草香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、凉茶香精、啤酒香精、酒香精、花卉香精中的一种或几种)、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂(氰钴胺)中的几种,经预处理、混合、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆(食品加工用)。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》、《中华人民共和国标准化法》的规定,参照相关国家标准制定本企业标准,作为组织生产、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。

本标准中焦糖色、胭脂红、苋菜红、亮蓝、果绿、山梨醇酐单硬脂酸酯仅适用于果味饮料浓浆。