



410827S-2021



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0007S-2021

风味饮料浓浆

2021-04-26 发布

2021-04-26 实施

大咖国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由大咖国际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。

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）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、（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）、莜麦米（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、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）、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。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、蜂蜜风味饮料浓浆、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、薄荷风味饮料浓浆、花草茶风味饮料浓浆、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、奶茶风味饮料浓浆、奶昔风味饮料浓浆、蓝柑风味饮料浓浆、香草风味饮料浓浆、咸蛋黄风味饮料浓浆、果醋风味饮料浓浆、乳酸菌风味饮料浓浆、酸奶风味饮料浓浆、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。

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 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 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 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 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（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（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（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 25561 的规定。
- 2.1.90 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 2.1.91 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.110 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.111 大豆蛋白、豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.112 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.113 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.114 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.115 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.116 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.117 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.118 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.119 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.120 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.121 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.122 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.123 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。

- 2.1.124 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.125 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.126 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.127 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.128 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.129 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.130 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。
- 2.1.131 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.132 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.133 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.134 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.135 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.136 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.137 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 GB 29944 的规定。
- 2.1.138 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.139 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.140 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.141 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.142 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.143 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.144 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.145 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.146 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.147 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.148 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.149 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.150 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.151 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.152 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.153 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.154 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.155 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

- 2.1.156 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.157 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.158 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.159 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.160 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.161 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.162 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.163 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。
- 2.1.164 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.165 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.166 桂圆粉黑糖固体饮料应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.167 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.168 熟制粮食粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.169 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。
- 2.1.170 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	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
^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	≤	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
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025（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
^e 营养素	牛磺酸，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
	肌醇，mg/kg		60~120	GB 5009.270
	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		≤	30	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
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 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；b 仅适用于添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉或其新鲜品或其速冻品（山楂、苹果）、苹果醋、山楂醋的产品；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，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、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）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、（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）、莜麦米（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、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）、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。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。

本标准中焦糖色、胭脂红、苋菜红、亮蓝仅适用于果味饮料浓浆。

大咖国际食品有限公司