



410971S-2021



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0006S-2021

风味饮料浓浆

2021-05-10 发布

2021-05-10 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓蕙、吉喆、董松岭、施红霞。

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为主要原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/果肉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、话梅、乌梅、桔子、红枣、椰子、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、植物或其水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、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、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、牛蒡根、五指毛桃、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶中的一种或几种】、菊粉、茶叶或茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、乳粉、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）、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）、焙炒咖啡、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、食用植物油【大豆油、菜籽油、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、氢化棕榈油中的一种或几种】、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】、酒类【蒸馏酒（白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒）、葡萄酒、米酒、果酒（石榴酒、青梅酒、橘子酒、沙棘酒、苹果酒、山楂酒、杨桃酒、菠萝酒、草莓酒、芒果酒、桃酒、荔枝酒、柚子酒、百香果酒、李子酒、红枣酒、杨梅酒、樱桃酒、枸杞酒、枇杷酒）中的一种或几种】、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、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、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌中的一种或几种）、熟制粮食粉【大米、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、大豆、红豆、绿

豆、红小豆、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、乳清蛋白粉、大豆浆、食用盐、海盐、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】、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油(部分氢化)、酪蛋白、乳清粉】中的多种，添加乳酸、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、麦芽糊精、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、磷脂、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、改性大豆磷脂、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、甘油、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、甜味剂【N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、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）、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、山梨糖醇和山梨糖醇液、甜菊糖苷、乳糖醇、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种】、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（巧克力香精、咖啡香精、牛奶香精、坚果香精、抹茶香精、酸奶香精、水果香精、芝士香精、蛋黄香精、盐香精、花卉香精、植物香精、茶香精、杂粮香精、酒香精、薯味香精、糖香精、奶茶香精中的一种或几种）中的多种，经预处理、配料、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的饮料浓浆，本产品应稀释 3 倍或以上后饮用，且稀释后果味饮料浓浆的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据原辅料不同，产品分为：果味饮料浓浆、蔬菜风味饮料浓浆、乳味风味饮料浓浆、茶风味饮料浓浆、植物风味饮料浓浆、谷物风味饮料浓浆、坚果风味饮料浓浆、糖风味饮料浓浆、花卉风味饮料浓浆、可可风味饮料浓浆、咖啡风味饮料浓浆、奶茶风味饮料浓浆、果醋风味饮料浓浆、酒风味饮料浓浆、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 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 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.5 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。
- 2.1.6 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.7 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、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、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.8 重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫生部公告 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。
- 2.1.9 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.10 玫瑰茄应符合原卫生部公告 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。
- 2.1.11 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.13 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.14 玉米须应符合卫监督函（2012）306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.15 杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.16 乌药叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.17 辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.18 沙棘叶应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.19 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》的规定。
- 2.1.20 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号《关于五指毛桃有关问题的复函》的规定。
- 2.1.21 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》的规定。

- 2.1.22 枇杷叶应符合原卫生部公告 2014 年第 20 号《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.23 菊粉应符合原卫计委公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.24 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.25 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.26 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.27 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.28 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.29 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.30 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.31 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.32 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.33 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.34 牛奶、牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.35 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.36 焙炒咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.37 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.38 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.39 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.40 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.41 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.42 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.43 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.49 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.50 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.51 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.53 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.55 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.56 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.57 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.59 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.60 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.61 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.62 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.63 氢化椰子油、氢化棕榈油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.64 坚果籽类及其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.65 小麦苗应符合卫监督函 2013 年第 17 号《卫生部关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复》的规定。
- 2.1.66 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.67 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.68 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.69 果酒应符合 NY/T 1508 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.70 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.71 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.72 熟制粮食粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.73 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.74 魔芋粉 NY/T 494 的规定。
- 2.1.75 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.76 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.77 大豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。
- 2.1.78 食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.79 乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.80 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.81 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.82 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.83 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.84 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.85 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.86 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.87 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.88 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.89 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.90 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.91 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.92 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.93 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.94 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.95 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.96 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.97 琼脂应符合 GB 1886.239 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 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.100 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.101 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.102 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.103 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.104 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.105 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.106 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.107 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.108 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.109 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.110 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.111 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.112 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.113 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.114 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.115 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.116 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.117 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

- 2.1.118硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.119抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.120D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.121氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.122甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.123磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.124焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.125焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.126磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.127磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 2.1.128六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.129三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.130乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.131香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.132苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.133乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.134山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.135乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.136N-[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。
- 2.1.137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。
- 2.1.138环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.139麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.140三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.141山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.142甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.143乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.144乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.145赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.146罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.147木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.148焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.149高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.150葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。

- 2.1.151柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.152日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.153胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.154诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.155苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.156亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.157β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.158果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.159杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.160姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.161红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.162天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.163甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.164叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.165食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.166抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.167枳椇子应符合 GB 19300 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	
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %		≥	1.0	GB/T 12143
铅（以Pb计）， mg/L		≤	0.3	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

甜味剂	纽甜, g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	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
	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
	乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
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
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg		≤	0.03	SN/T 3855 或GB 5009.278
^b 磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素, μg/kg		≤	30	GB 5009.185
^d 氰化物(以HCN计), mg/L		≤	0.05	GB 5009.36
^e 脲酶试验			阴性	GB/T 5009.183
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品; b 仅适用于添加磷酸盐(磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠)的产品; c 仅适用于添加【苹果、山楂】及其制品的产品; d 仅适用于添加杏仁及其制品的产品; e 仅适用于以大豆浆、大豆粉为原料的产品。 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，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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。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为主要原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/果肉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、话梅、乌梅、桔子、红枣、椰子、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、植物或其水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、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、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、牛蒡根、五指毛桃、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶中的一种或几种】、菊粉、茶叶或茶粉或茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、乳粉、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）、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）、焙炒咖啡、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、食用植物油【大豆油、菜籽油、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、氢化棕榈油中的一种或几种】、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】、酒类【蒸馏酒（白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒）、葡萄酒、米酒、果酒（石榴酒、青梅酒、橘子酒、沙棘酒、苹果酒、山楂酒、杨桃酒、菠萝酒、草莓酒、芒果酒、桃酒、荔枝酒、柚子酒、百香果酒、李子酒、红枣酒、杨梅酒、樱桃酒、枸杞酒、枇杷酒）中的一种或几种】、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、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、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌中的一种或几种）、熟制粮食粉【大米、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、大豆、红豆、绿豆、红小豆、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、乳清蛋白粉、大豆浆、食用盐、海盐、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】、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油(部分氢化)、酪蛋白、乳清粉】中的多种，添加乳酸、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、麦芽糊精、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、磷脂、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、改性大豆磷脂、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、甘油、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、甜味剂【N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、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）、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、山梨糖醇和山梨糖醇液、甜菊糖苷、乳糖醇、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种】、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（巧克力香精、咖啡香精、牛奶香精、坚果香精、抹茶香精、酸奶香精、水果香精、芝士香精、蛋黄香精、盐香精、花卉香精、植物香精、茶香精、杂粮香精、酒香精、薯味香精、糖香精、奶茶香精中的一种或几种）中的多种，经预处理、配料、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的饮料浓浆，本产品应稀释 3 倍或以上后饮用，且稀释后果味饮料浓浆的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。