



413473S-2022



焦作市云台清泉饮品有限公司企业标准

Q/JYQ 0005S-2022

风味饮料浓浆

2022-12-29 发布

2022-12-29 实施

焦作市云台清泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市云台清泉饮品有限公司提出。

本标准由焦作市云台清泉饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈胜利、刘克锋、孟攀。

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。

本标准适用以生活饮用水（过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆为原料，添加葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、赤砂糖、浓缩果蔬汁（浆）（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果原浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂原浆、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁或蓝莓原浆、浓缩黄桃汁或黄桃原浆、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁或椰子浆、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁或草莓浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩石榴汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩乌梅汁、浓缩蔓越莓汁、火龙果原浆、浓缩百香果汁或百香果原浆的一种或多种）、水果制品（红枣丁、桂圆丁、冷冻蓝莓、冷冻蔓越莓、冷冻树莓、冷冻榴莲肉、冷冻草莓丁、冷冻菠萝丁、冷冻芒果丁、冷冻猕猴桃丁、冷冻雪梨丁、冷冻苹果丁、冷冻糖渍柚子、冷冻糖渍橙、冷冻糖渍红西柚、冷冻糖渍小青桔中的一种或多种）、植物或水煮提取物【玫瑰茄（洛神花）或玫瑰茄（洛神花）水煮提取物【玫瑰茄（洛神花）经水煮提取】、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、怀菊花、桂花、姜丁中的一种或多种}、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳酸菌发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、果胶、黄原胶、阿拉伯胶、魔芋胶、结冷胶、瓜尔胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、明胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、可溶性大豆多糖、蔗糖脂肪酸酯、单，双硬脂酸甘油酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、胭脂红（仅适用于果味饮料浓浆）、苋菜红（仅适用于果味饮料浓浆）、赤藓红（仅适用于果味饮料浓浆）、靛蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、亮蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、焦糖色（仅适用于果味饮料浓浆）、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素、叶黄素、日落黄、柠檬黄、栀子黄（仅适用于果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、红曲红（仅适用于果味饮料浓浆）、甜菜红、紫胶红（仅适用于果味饮料浓浆）、姜黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、维生素E（抗氧化剂）、葡萄糖酸-δ-内酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、石榴味香精、胡萝卜香精、乌梅香精、蔓越莓香精、火龙果香精、百香果香精、乳味香精、酸奶香精、玫瑰花香精、茉莉花香精、菊花香精、桂花香精、红枣香精、桂圆香精、生姜香精中的一种或多种）中的几种，经混合、均质、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装而成的风味饮料浓浆。需按一定比例用水稀释后方可饮用；其中果味饮料浓浆在按比例稀释后果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

产品根据所用原料的不同分为：果味饮料浓浆（橙味风味饮料浓浆、水蜜桃味风味饮料浓浆、芒果味风味饮料浓浆、菠萝味风味饮料浓浆、葡萄味风味饮料浓浆、山楂味风味饮料浓浆、苹果味风味饮料浓浆、柠檬味风味饮料浓浆、蓝莓味风味饮料浓浆、黄桃味风味饮料浓浆、红枣味风味饮料浓浆、梨味风味饮料浓浆、樱桃味风味饮料浓浆、椰子味风味饮料浓浆、西瓜味风味饮料浓浆、猕猴桃味风味饮料浓浆、荔枝味风味饮料浓浆、西柚味风味饮料浓浆、草莓味风味饮料浓浆、哈密瓜味风味饮料浓浆、香蕉味风味饮料浓浆、石榴味风味饮料浓浆、胡萝卜风味饮料浓浆、乌梅风味饮料浓浆、蔓越莓风味饮料浓浆、火龙果风味饮料浓浆、百香果风味饮料浓浆、复合水果味风味饮料浓浆、树莓风味饮料浓浆、榴莲肉风味饮料浓浆、红枣风味饮料浓浆、桂圆风味饮料浓浆、青桔风味饮料浓浆）、乳味饮料浓浆（乳酸菌味风味饮料浓浆、酸奶风味饮料浓浆、果汁乳味风味饮料浓浆）、植物风味饮料浓浆（玫瑰花风味饮料浓浆、茉莉花风味饮料浓浆、怀菊花风味饮料浓浆、桂花风味饮料浓浆、香合植物风味饮料浓浆、生姜风味饮料浓浆）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果蔬汁（浆）（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果原浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂原浆、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁或蓝莓原浆、浓缩黄桃汁或黄桃原浆、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁或椰子浆、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁或草莓浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩石榴汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩乌梅汁、浓缩蔓越莓汁、火龙果原浆、百香果带籽原浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 冷冻蓝莓、冷冻蔓越莓、冷冻树莓、冷冻榴莲肉、冷冻草莓丁、冷冻菠萝丁、冷冻芒果丁、冷冻猕猴桃丁、冷冻雪梨丁、冷冻苹果丁、冷冻糖渍柚子、冷冻糖渍橙、冷冻糖渍红西柚、冷冻糖渍小青桔应成熟适度、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 茉莉花、桂花、红枣丁、桂圆丁、姜丁应洁净、无污染、无虫蛀、无霉变、不含有夹杂物，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 玫瑰茄应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.7 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1、GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、石榴味香精、胡萝卜香精、乌梅香精、蔓越莓香精、火龙果香精、百香果香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.24 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.25 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.30 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.31 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.32 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.33 靛蓝应符合 GB 28317 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.36 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.37 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.38 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.39 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.40 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

- 2.1.41 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.42 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44 单，双硬脂酸甘油酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.45 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.48 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.49 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.50 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.53 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.55 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.57 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.59 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.60 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.61 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.62 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.63 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.64 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.65 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.66 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.67 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.68 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.69 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.70 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.71 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.72 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.73 紫胶红应符合 GB 1886.17 的规定。

2.1.74 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.75 乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。

2.1.76 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.77 维生素 E 应符合 GB 1886.233 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	呈透明状或半透明状或不透明状浆体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状及杂质；按规定倍数稀释后，观其色泽、嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，无异嗅、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，静置后有少量沉淀	

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），%	≥ 5	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （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 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
叶黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141

苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
靛蓝 ^a , g/kg	≤	0.1	GB/T 21916
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	SN/T 3855
展青霉素(适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的产品), μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锡 ^d (以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
维生素 E ^b , g/kg	≤	0.2	GB 5009.82
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a、b 仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验; a 按标签稀释倍数稀释后检验; c 仅适用于采用金属容器包装的产品; d仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品; 同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂、抗氧化剂)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。			

2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品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 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品的微生物限量应符合食品商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

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

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以生活饮用水（过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆为原料，添加葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、赤砂糖、浓缩果蔬汁（浆）（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果原浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂原浆、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁或蓝莓原浆、浓缩黄桃汁或黄桃原浆、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁或椰子浆、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁或草莓浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩石榴汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩乌梅汁、浓缩蔓越莓汁、火龙果原浆、浓缩百香果汁或百香果原浆的一种或多种）、水果制品（红枣丁、桂圆丁、冷冻蓝莓、冷冻蔓越莓、冷冻树莓、冷冻榴莲肉、冷冻草莓丁、冷冻菠萝丁、冷冻芒果丁、冷冻猕猴桃丁、冷冻雪梨丁、冷冻苹果丁、冷冻糖渍柚子、冷冻糖渍橙、冷冻糖渍红西柚、冷冻糖渍小青桔中的一种或多种）、植物或水煮提取物【玫瑰茄（洛神花）或玫瑰茄（洛神花）水煮提取物【玫瑰茄（洛神花）经水煮提取】、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、怀菊花、桂花、姜丁中的一种或多种}、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳酸菌发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、果胶、黄原胶、阿拉伯胶、魔芋胶、结冷胶、瓜尔胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、明胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、可溶性大豆多糖、蔗糖脂肪酸酯、单，双硬脂酸甘油酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、胭脂红（仅适用于果味饮料浓浆）、苋菜红（仅适用于果味饮料浓浆）、赤藓红（仅适用于果味饮料浓浆）、靛蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、亮蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、焦糖色（仅适用于果味饮料浓浆）、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、叶黄素、日落黄、柠檬黄、栀子黄（仅适用于果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、红曲红（仅适用于果味饮料浓浆）、甜菜红、紫胶红（仅适用于果味饮料浓浆）、姜黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、维生素E（抗氧化剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、石榴味香精、胡萝卜香精、乌梅香精、蔓越莓香精、火龙果香精、百香果香精、乳味香精、酸奶香精、玫瑰花香精、茉莉花香精、菊花香精、桂花香精、红枣香精、桂圆香精、生姜香精中的一种或多种）中的几种，经混合、均质、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装而成的风味饮料浓浆。需按一定比例用水稀释后方可饮用；其中果味饮料浓浆在按比例稀释后果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。