



412025S-2022



商丘市鑫马生物科技有限公司企业标准

Q/SXS 0022S-2022

# 风味饮料浓浆

2022-07-24 发布

2022-07-24 实施

商丘市鑫马生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市鑫马生物科技有限公司提出。

本标准由商丘市鑫马生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：关强、李楠、刘大双、刘瑞玲、李德振。

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、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】、植物或植物水煮提取物【金银花、蒲公英、甘草、胖大海、薄荷、淡竹叶、荷叶、枸杞、桑椹、枳椇子、干姜、红枣、山药、山楂、桑叶、葛根、乌梅、砂仁、木瓜、绿豆、桂圆、大枣、龙眼肉、黄精、黑芝麻、黑枸杞、芡实、黑豆、栀子、茯苓、香椽、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、鸡内金、沙棘、决明子、薏苡仁、玫瑰茄（洛神花）、仙草、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、库拉索芦荟凝胶、大麦苗、人参（人工种植5年及5年以下）中的一种或几种】、阿胶、蛹虫草、菊粉、五指毛桃、天贝、雪莲培养物、黄秋葵、杜仲雄花、白芸豆提取物、乌鸡粉、鹿鞭、鹿血、鹿脑、鹿筋、牡蛎、乌梢蛇、蝮蛇、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、魔芋粉、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）、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】、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（ $\beta$ -胡萝卜素）】、乳酸菌发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】、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）、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、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，双甘油脂肪酸酯、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、 $\beta$ -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- $\delta$ -内酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、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、花卉香精中的一种或几种中的一种或多种）中的几种，经预处理、混合、过滤、均质、杀菌、灌装（或灌装、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：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、香草风味饮料浓浆、乳酸菌风味饮料浓浆、酸奶风味饮料浓浆、植物风味饮料浓浆。

## 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 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 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 20882.2 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 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.14 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.15 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.16 果蔬果肉或其新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.18 果蔬干制品应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 阿胶、金银花、蒲公英、甘草、胖大海、薄荷、淡竹叶、荷叶、枸杞、桑椹、枳椇子、干姜、红枣、山药、山楂、桑叶、葛根、乌梅、砂仁、木瓜、桂圆、大枣、龙眼肉、黄精、黑芝麻、黑枸杞、芡实、栀子、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、鸡内金、沙棘、决明子、薏苡仁、牡蛎、乌梢蛇应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.20 绿豆、黑豆符合 GB1352 和 GB2715 的规定。
- 2.1.21 重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫计委公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.22 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
- 2.1.23 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。
- 2.1.24 蛹虫草应符合卫生部 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.25 蝮蛇应清洁卫生，无疫病，符合 GB 2762 的规定，兽药残留限量符合 GB 31650 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 天贝应符合《卫生部关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》[2013]3 号的规定。
- 2.1.28 雪莲培养物应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.29 黄秋葵应符合 NY/T 3270 的规定。
- 2.1.30 杜仲雄花应符合国家卫计委（2014 年第 6 号公告）《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.31 白芸豆提取物应符合 T/CCCMHPIE 1.26 的规定。
- 2.1.32 乌鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.33 鹿鞭、鹿血、鹿脑、鹿筋应符合卫监督函[2012]8 号公告的规定。
- 2.1.34 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。
- 2.1.35 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。
- 2.1.36 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。

- 2.1.37 菊粉应符合原卫健委公告 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。
- 2.1.38 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.2.39 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.40 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.41 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.42 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.43 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.44 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.45 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.46 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.47 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.48 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.49 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.50 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.51 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.52 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.53 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.54 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.55 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.56 牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.57 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.58 坚果籽类、坚果籽类酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.59 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.60 乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.61 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.62 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。
- 2.1.63 库拉索芦荟凝胶应符合国家卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.64 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.65 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.66 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.67 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.68 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.69 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.70 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.71 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.72 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.73 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.74 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.75 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.76 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.77 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.78 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.79 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.80 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.81 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.82 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.83 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.84 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.85 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.86 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.87 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.88 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.89 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.90 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.91 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.92 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.93 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.94 靛蓝应符合 GB 28317 的规定。
- 2.1.95 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.96 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.97 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.98  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.99 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.100 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.101 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.102 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.103 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.104 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.105 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.106 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.107 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.108 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.109 紫胶红应符合 GB 1886.17 的规定。
- 2.1.110 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.111 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.112 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.113 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.114 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.115 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.116 麦芽糖醇应符合 GB/T 28307 的规定。
- 2.1.117 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.118 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.119 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.120 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.121 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.122 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.123 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.124 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.125 食品用香精应符合 GB 30616 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；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，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), %	≥	2	GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (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 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T3854
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
叶黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
靛蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB/T 21916
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.03	SN/T3855
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
锡 <sup>d</sup> (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>c</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
维生素E <sup>b</sup> , mg/kg	≤	0.2	GB 5009.82

展青霉素 <sup>o</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
<p>注1: a、b 仅适用于添加该添加剂的产品检验;</p> <p>注2: a按标签稀释倍数稀释后检验;</p> <p>注3: c仅适用于采用金属容器包装的产品;</p> <p>注4: d仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品;</p> <p>注5: e仅适用于添加(山楂、苹果)果蔬原浆/浓缩汁(浆)/粉/干制品/果肉或其新鲜品或其速冻品的产品;</p> <p>*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽的着色剂)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。</p>			

## 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 <sup>a</sup> 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 $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

<sup>a</sup> 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;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、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）。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 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、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】、植物或植物水煮提取物【金银花、蒲公英、甘草、胖大海、薄荷、淡竹叶、荷叶、枸杞、桑椹、枳椇子、干姜、红枣、山药、山楂、桑叶、葛根、乌梅、砂仁、木瓜、绿豆、桂圆、大枣、龙眼肉、黄精、黑芝麻、黑枸杞、芡实、黑豆、栀子、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、鸡内金、沙棘、决明子、薏苡仁、玫瑰茄（洛神花）、仙草、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、库拉索芦荟凝胶、大麦苗、人参（人工种植5年及5年以下）中的一种或几种】、阿胶、蛹虫草、菊粉、五指毛桃、天贝、雪莲培养物、黄秋葵、杜仲雄花、白芸豆提取物、乌鸡粉、鹿鞭、鹿血、鹿脑、鹿筋、牡蛎、乌梢蛇、蝮蛇、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、魔芋粉、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）、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】、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（ $\beta$ -胡萝卜素）】、乳酸菌发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】、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）、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、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，双甘油脂肪酸酯、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、 $\beta$ -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- $\delta$ -内酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、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、花卉香精中的一种或几种中的一种或多种）中的几种，经预处理、混合、过滤、均质、杀菌、灌装（或灌装、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。

本标准产品不直接提供给消费者。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市鑫马生物科技有限公司

QB