



413707S-2023



河南省嗨咪食品有限公司企业标准

Q/HHM 0003S-2023

风味饮料浓浆

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

河南省嗨咪食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省嗨咪食品有限公司提出。

本标准由河南省嗨咪食品有限公司起草。

本标准主要起草人：韩世川。

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、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（β-胡萝卜素）】、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）】、乳酸菌【两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌中的一种或几种】、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、 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(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。

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、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公告》的规定。
- 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。

2.1.39 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 β -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- δ -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
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	漱口，品其滋味
-----	--------------------------	---------

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/kg	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140 或 GB 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 或 GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T3854
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 或 GB 5009.35
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 或 GB 5009.35
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/T3855 或

			GB 5009.278
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
锡 ^d (以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L	≤	20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90
维生素E ^b , g/kg	≤	0.2	GB 5009.82
展青霉素 ^e , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
氰化物 ^f (以HCN计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 (适用于以黑豆为原料的产品检验)		阴性	GB/T 5009.183
<p>*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <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>注6: f仅适用于添加杏仁的产品;</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 ^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

^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；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（非商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非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。

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、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（ β -胡萝卜素）】、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）】、乳酸菌【两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌中的一种或几种】、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、

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（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。

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。

河南省嗨咪食品有限公司

QB