



412105S-2023



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0003S-2023

风味（调味）糖浆

2023-07-10 发布

2023-07-10 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

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：闫丹、施红霞。

本标准自实施日起替代 Q/SYZJ 0003S-2021（备案号：410961S-2021）。

H N
Q B

风味（调味）糖浆

1 范围

本标准规定了风味（调味）糖浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于风味（调味）糖浆，按产品不同分为水果风味（调味）糖浆、其他风味（调味）糖浆。

水果风味（调味）糖浆是以白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，添加水果原浆/浓缩汁（浆）【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）中的一种或几种】、和（或）诺丽果浆，添加或不添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、麦芽糊精、蔬菜原浆/浓缩汁（浆）【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、佛手瓜中的一种或几种】、罗汉果浓缩汁、茶叶或茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、菊粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、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、植物水煮提取物【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、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、水煮提取、过滤】、坚果籽类或其酱【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】、椰浆粉（固体饮料）、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油、酪蛋白、乳清粉】、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】、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)、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、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、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、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆浆、食用盐、海盐、乳酸菌发酵液中的一种或几种,添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化二淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、氯化钾、甘油、乙基麦芽酚、香兰素、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-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)、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素、苋菜红、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、食品用香精【水果香精、蔬菜香精、茶香精、粮食香精、花卉香精、香草香精、坚果香精、蜂蜜香精、巧克力曲奇香精、巧克力香精、咖啡香精薄荷香精、植物香精、糖香精、橘皮香精、肉桂香精、桂圆香精中的一种或几种】、苯甲酸钠、山梨酸钾、天然薄荷脑中的一种或几种,经配料、加热、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成。

其他风味(调味)糖浆是以白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖中的一种或几种为主要原料,添加生活饮用水(经过滤、反渗透)、蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、麦芽糊精、蔬菜原浆/浓缩汁(浆)【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、佛手瓜中的一种或几种】、罗汉果浓缩汁、茶叶或茶粉或其浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种)、菊粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉(奶粉)、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、植物水煮提取物【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(毫菊、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、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、水煮提取、过滤】、坚果籽类或其酱【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】、椰浆粉（固体饮料）、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油、酪蛋白、乳清粉】、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】、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）、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、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、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、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆浆、食用盐、海盐、乳酸菌发酵液中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、氯化钾、甘油、乙基麦芽酚、香兰素、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）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、β-胡萝卜素、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、食品用香精【水果香精、蔬菜香精、茶香精、粮食香精、花卉香精、香草香精、坚果香精、蜂蜜香精、巧克力曲奇香精、巧克力香精、咖啡香精薄荷香精、植物香精、糖香精、橘皮香精、肉桂香精、桂圆香精中的一种或几种】、苯甲酸钠、山梨酸钾、天然薄荷脑中的一种或几种，经配料、加热、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.2 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、麦芽糊精应

符合 GB 15203 的规定。

2.1.6水果、蔬菜原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.7水果浓缩汁（浆）、蔬菜浓缩汁（浆）、罗汉果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8诺丽果浆应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。

2.1.9茶叶应符合 NY/T 288 的规定。

2.1.10茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.11茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。

2.1.12菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。

2.1.13抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.14速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。

2.1.15咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。

2.1.16可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。

2.1.17可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.18可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。

2.1.19巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.20乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。

2.1.21稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。

2.1.22炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.23干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。

2.1.24再制干酪应符合 GB 25192 的规定。

2.1.25调制乳应符合 GB 25191 的规定。

2.1.26牛奶、牛乳应符合 GB 25190 的规定。

2.1.27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）、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。

2.1.28重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定

2.1.29丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。

2.1.30玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。

2.1.31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。

- 2.1.32 人参（人工种植 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。
- 2.1.33 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.34 玉米须应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.35 杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.36 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.37 沙棘叶应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.38 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.39 小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.40 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.41 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.42 植物水煮提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.43 坚果籽类或其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.45 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.46 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.47 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.48 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.49 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.50 果酒应符合 NY/T 1508 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.51 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.52 熟制粮食粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.53 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.54 魔芋粉 NY/T 494 的规定。
- 2.1.55 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.56 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.57 大豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。
- 2.1.58 食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.59 乳酸菌发酵液应符合 Q/SHKJ 0009S（详见附录 A）的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.62 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.63 L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.64 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.65 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.66 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.67 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.68 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.69 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.70 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.71 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.72 磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.73 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.74 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.75 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.76 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.77 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.78 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.79 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.80 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.81 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.82 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.83 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.84 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.85 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.86 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.87 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.88 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.89 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.90 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.91 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.92 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.93 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.94 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.95 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.96 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。

- 2.1.97 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.98 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.99 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.100 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.101 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.102 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.103 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.104 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.105 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.106 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.107 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.108 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.109 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。
- 2.1.110 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。
- 2.1.111 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.112 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.113 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.114 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.115 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.116 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.117 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.118 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.119 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.120 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.121 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.122 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.123 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.124 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.125 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.126 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.127 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.128 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.129苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.130山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.131天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各本品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	
	水果调味糖浆	其他调味糖浆		
^a 柠檬黄，g/kg	≤	0.5	0.3	GB 5009.35
^a 日落黄，g/kg	≤	0.5	0.3	GB 5009.35
^a 胭脂红，g/kg	≤	0.5	0.2	GB 5009.35
^a 诱惑红，g/kg	≤	0.3	0.3	GB 5009.141或 SN/T 1743
^a 亮蓝，g/kg	≤	0.5	0.025	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	0.05	0.05	GB 5009.83
^a 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.3	—	GB 5009.35
^a 纽甜，g/kg	≤	0.07		GB 5009.247
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	3.0		GB 5009.263
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.91		SN/T 3854
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
^a 植酸，g/kg	≤	0.2		GB 5009.153
^b 展青霉素，μg/kg	≤	20		GB 5009.185
^c 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	10.0		GB 5009.256

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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 仅适用于添加山楂、苹果制品的产品； c 仅适用于添加磷酸盐的产品。 注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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	10	10 ²	GB 4789.3
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
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 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 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案编号: 321274S-2020

备案日期: 2020-05-28



Q/SHKJ

生合生物科技（扬州）有限公司企业标准

Q/SHKJ 0009S-2020

代替 Q/SHKJ 0009S-2017

乳清发酵液系列（食品加工用）

2020-05-07 发布

2020-05-29 实施

生合生物科技（扬州）有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/SHKJ 0009S - 2017 《乳清发酵液系列（食品加工用）》，主要在以下方面进行了修订：

——增加了原料“蛋白酶”。

——更新了“规范性引用文件”。

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻执行了 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》的规定，参照了 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

本标准的试验方法均采用了相应的国家标准规定的方法。

本标准“铅（以 Pb 计）”指标 $\leq 0.04\text{mg/L}$ ，严于 GB 7101 及 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》关于含乳饮料中铅（以 Pb 计） $\leq 0.05\text{mg/L}$ 的要求。

本标准由生合生物科技（扬州）有限公司提出、起草并修订。

本标准主要起草人：杨锁华、王旭、何卫星、徐德丰、赖宁燕。

本标准 2017 年 06 月首次发布，2020 年 05 月第一次修订。

乳清发酵液系列(食品加工用)

1 范围

本标准规定了乳清发酵液系列(食品加工用)的分类及命名规则、要求、食品生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、乳清粉或乳清蛋白粉为主要原料,选择性添加乳酸菌发酵剂、果(蔬)汁、浓缩果(蔬)汁、速溶茶粉、食品加工用酵母、白砂糖、食用葡萄糖、乳糖、乳粉、稀奶油、奶油、无水奶油、酵母抽提物、果葡糖浆、麦芽糖浆、食品用香精、乳酸、食品工业用加工助剂(磷酸二氢钾、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钠、磷酸二氢铵、磷酸氢二铵、聚二甲基硅氧烷及其乳液、氢氧化钠、蛋白酶),经溶解、杀菌、冷却、接种、培养发酵、离心(过滤)或不离心(过滤)、调配、均质、杀菌或不杀菌、灌装而成的乳清发酵液系列(食品加工用)(以下简称产品)。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 20886 食品加工用酵母
GB/T 23527 蛋白酶制剂
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 25560 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾
GB 25564 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠
GB 25565 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钠
GB 25568 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
GB 25569 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢铵
GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液
GB 30613 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二铵
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 4067 食品工业用速溶茶
QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
原卫生部 卫办监督发〔2010〕65号 《可用于食品的菌种名单》

3 分类及命名规则

3.1 产品按加工工艺不同分为相应的品种并命名。

3.1.1 经过杀菌处理的产品，以“乳清发酵液+（非活性）”或“非活性+乳清发酵液”命名。

3.1.2 未经过杀菌处理的产品，以“乳清发酵液+（活性）”或“活性+乳清发酵液”命名。

3.2 产品按主要原料及辅料不同分为相应品种并命名。

3.2.1 以“乳清粉”为主要原料制成的产品，以“原味+乳清发酵液”命名。

3.2.2 以主要原料“乳清粉”及辅料“食品用香精”制成的产品，以“香精风味名称+乳清发酵液”命名。示例：添加芒果风味香精的产品，命名为“芒果风味乳清发酵液”。

3.2.3 以主要原料“乳清粉”及辅料“果汁”制成的产品，以“该水果名称”+“味”+“乳清发酵液”命名。示例：添加苹果汁的产品，命名为“苹果味乳清发酵液”。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 及 GB/T 317 的规定。

4.1.4 食用葡萄糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20880 的规定。

4.1.5 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

4.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

Q/SHKJ 0009S-2020

- 4.1.7 稀奶油、奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.8 食品加工用酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 4.1.9 乳酸菌发酵剂应符合 QB/T 4575 及原卫生部卫办监督发〔2010〕65 号的规定。
- 4.1.10 浓缩果（蔬）汁应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.11 果（蔬）汁应符合 GB 7101 的规定。
- 4.1.12 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 4.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.14 果葡糖浆应符合 GB 15203 及 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.15 麦芽糖浆应符合 GB 15203 及 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.18 磷酸二氢钾应符合 GB 25560 的规定。
- 4.1.19 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 4.1.20 磷酸二氢钠应符合 GB 25569 的规定。
- 4.1.21 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。
- 4.1.22 磷酸二氢铵应符合 GB 25569 的规定。
- 4.1.23 磷酸氢二铵应符合 GB 30613 的规定。
- 4.1.24 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 4.1.25 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 4.1.26 蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀。
滋味和气味	酸甜适口，具有该产品特有的滋味、气味、无异味、无异味。
组织状态	呈均匀细腻的透明或半透明液或乳浊液，允许有少量沉淀，允许有分层现象。
杂质	无正常视力可见外来异物。

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计)，mg/L	≤ 0.04
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 50
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定
^a 仅适用于含苹果汁、山楂汁的产品。	

4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	
	活性	非活性
菌落总数, CFU/mL	—	$n=5, c=2, m=10^2, M=10^4$
乳酸菌总数, CFU/mL 出厂 销售 $\geq$	1.0×10^8 按产品标签标注的乳酸菌数执行	— —
大肠菌群, CFU/mL	$n=5, c=2, m=1, M=10$	
霉菌, CFU/mL $\leq$	20	
酵母, CFU/mL	—	≤ 20
沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0/25\text{mL}$	
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	$n=5, c=1, m=100, M=1000$	

4.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

启开瓶盖, 首先嗅其气味、尝其滋味是否正常, 继而徐徐倾倒在洁净的烧杯或无色的玻璃杯内, 仔细观察其色泽及组织状态是否正常, 并观察有无杂质。

6.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定。

6.4 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.5 乳酸菌总数

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.6 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.7 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.8 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4 、 GB 4789.10（平板计数法）规定的方法检验。

6.9 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品须经厂质检部门按本标准检验合格，并附合格证明后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包含：感官指标、净含量、大肠菌群、乳酸菌数、菌落总数。

7.2 型式检验

7.2.1 有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 原料来源、设备有较大变化时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 正常生产每 6 个月；
- d) 食品安全监督部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目为本标准除 4.1 以外规定的全部项目。

7.3 抽样与组批

7.3.1 以同一班次、同一生产线生产的同一规格、同一包装、同一品种的产品为一批。

7.3.2 出厂检验每批随机抽取 8 个最小销售包装单位，总量不少于 4.0kg（测定净含量允差的样本另计）。型式检验的样本从出厂检验合格的产品中随机抽取 8 个最小销售包装单位，总量不少于 4.0kg（测定净含量允差的样本另计）。

7.4 判定规则

检验项目中，所有检验项目符合本标准规定，判定该该次型式检验结论为“合格”；微生物指标不合格，即判定该批产品为不合格产品，不得复检。其余指标如有不合格可在同批产品中加倍抽样复检，复检后仍有不合格项，则判定该批产品为不合格产品或该次型式检验结论为“不合格”。

8 标志、包装、运输、贮存

Q/SHKJ 0009S-2020

8.1 标志

产品包装标志应符合 GB 7718、GB28050 及 GB 7101 的规定；产品的运输包装标志如下：产品名称、生产日期与批号、保质期、厂名、厂址、净含量及符合 GB/T 191 规定的包装储运图示标志。

8.2 包装

产品内包装材料应符合食品卫生要求，运输包装材料应符合国家相关规定。

8.3 运输

非活性乳清发酵液应常温或冷藏或冷冻运输；活性乳清发酵液应冷冻运输。运输时防止日晒、雨淋、轻装轻卸、防止包装破损，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

8.4 贮存

8.4.1 非活性乳清发酵液应常温或冷藏或冷冻贮存；活性乳清发酵液应冷冻贮存。产品应贮存在阴凉、避光、通风阴凉处，不宜露天堆放，不得与有毒、有害物品混放，以免污染；产品应放置在距墙、距冷热管、距柱 0.5m 以外、距地面 0.1m 以上的托板上；码放高度不超过 2m。

9 保质期

在本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起，保质期应符合表 4 的要求。

表 4 产品保质期

贮运温度条件	产品保质期
-10℃或以下	12 个月
0-10℃	10 个月
常温	8 个月

编制说明

本标准适用于风味（调味）糖浆，按产品不同分为水果风味（调味）糖浆、其他风味（调味）糖浆。

水果风味（调味）糖浆是以白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，添加水果原浆/浓缩汁（浆）【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）中的一种或几种】、和（或）诺丽果浆，添加或不添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、麦芽糊精、蔬菜原浆/浓缩汁（浆）【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、佛手瓜中的一种或几种】、罗汉果浓缩汁、茶叶或茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、菊粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、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、植物水煮提取物【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、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、水煮提取、过滤】、坚果籽类或其酱【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】、椰浆粉（固体饮料）、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油、酪蛋白、乳清粉】、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】、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）、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、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、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、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆浆、食用盐、海盐、乳酸菌发酵液中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、氯化钾、甘油、乙基麦芽酚、香兰素、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）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、β-胡萝卜素、苋菜红、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、食品用香精【水果香精、蔬菜香精、茶香精、粮食香精、花卉香精、香草香精、坚果香精、蜂蜜香精、巧克力曲奇香精、巧克力香精、咖啡香精薄荷香精、植物香精、糖香精、橘皮香精、肉桂香精、桂圆香精中的一种或几种】、苯甲酸钠、山梨酸钾、天然薄荷脑中的一种或几种，经配料、加热、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成。

其他风味（调味）糖浆是以白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、麦芽糊精、蔬菜原浆/浓缩汁（浆）【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、佛手瓜中的一种或几种】、罗汉果浓缩汁、茶叶或茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、菊粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、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、植物水煮提取物【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（毫菊、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、平卧菊三七、大麦苗、小麦

苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、水煮提取、过滤】、坚果籽类或其酱【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】、椰浆粉（固体饮料）、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油、酪蛋白、乳清粉】、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】、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）、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、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、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、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆浆、食用盐、海盐、乳酸菌发酵液中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、氯化钾、甘油、乙基麦芽酚、香兰素、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）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、β-胡萝卜素、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、食品用香精【水果香精、蔬菜香精、茶香精、粮食香精、花卉香精、香草香精、坚果香精、蜂蜜香精、巧克力曲奇香精、巧克力香精、咖啡香精薄荷香精、植物香精、糖香精、橘皮香精、肉桂香精、桂圆香精中的一种或几种】、苯甲酸钠、山梨酸钾、天然薄荷脑中的一种或几种，经配料、加热、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成。

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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠作为食品添加剂（抗氧化剂）使用。

商丘市饮之健生物科技有限公司