



410151S-2024



商丘市卓客食品有限公司企业标准

Q/SZS 0005S-2024

风味饮料浓浆

2024-01-11 发布

2024-01-11 实施

商丘市卓客食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市卓客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李广召、郭艳伟。

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、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽提取物（麦芽、水、麦芽糊精）、蜂蜜、冰糖、赤砂糖、红糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉或其新鲜品或其速冻品【草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、桃、猕猴桃（奇异果）、西瓜、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、番木瓜、甜瓜、青瓜、凤梨、菠萝、西番莲（百香果）、芒果、柚子、西柚、红西柚、葡萄、山楂、石榴、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、柳橙、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、无花果、甘蔗、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子、黄皮果、车厘子、牛油果、青柠、黄瓜、南瓜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、香菜、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、甜玉米（或糯玉米）、荆芥、姜、芹菜中的一种或几种】、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】、熟制粮食粉及其泥（浆）【大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、薏米（薏苡仁）、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、燕麦、青稞、玉米、高粱、苦荞米、大豆、青豆、黑豆、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】、速溶茶粉及其浓缩液【红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种】、食用花卉/粉/蜜饯制品/水煮提取物【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、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）、再制奶酪、调制乳、牛奶、牛乳中的一种或几种】、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、司盘 60、二氧化硅中的几种）、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】、益生菌【嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌乳亚种、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、乳酸乳球菌乳亚种中的一种或几种】、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）、椰子粉（椰浆、麦芽糊精）、椰浆、椰子水、椰子肉、焙炒咖啡、速溶咖啡粉、咖啡液、咖啡豆提取液（水、咖啡粉）、可可粉、可可脂、可可液块、菊粉、抹茶粉、芝士粉、魔芋粉、藕粉、奶油粉、植物油（大豆油）、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、沙棘醋、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、酵母、醪糟、巧克力、桃胶、洛神花（玫瑰茄）、关山樱花、仙草、食用盐、海盐中的几种为原料，添加[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）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、麦芽糖醇、山梨糖醇、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、维果灵、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、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、 α -环状糊精、 β -环状糊精、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、大豆磷脂、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢钾、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、抗坏血酸、抗化血酸钠、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、二氧化碳、可溶性大豆多糖、甘草酸铵、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、 β -胡萝卜素、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、番茄红、胭脂虫红、胭脂树橙、红花黄（仅限果味饮料浓浆）、红曲红（仅限果味饮料浓浆）、萝卜红（仅限果味饮料浓浆）、玫瑰茄红（仅限果味饮料浓浆）、藻蓝（淡、海水）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅限果味饮料浓浆）、叶黄素、柑橘黄、食品用香精（水果香精、蔬菜香精、花卉香精、杂粮香精、茶香精、坚果香精、糖香味精中、巧克力香精、咖啡香精、可可香精、抹茶香精、牛奶香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蜂蜜香精、芝士香精、酒香精、奶茶香精的一种或几种）中的几种，经预处理、调配、加热、高温杀菌或不杀菌、灌装（或灌装后高温杀菌）、包装加工而成的风味饮料浓浆（添加益生菌的产品为活菌型），本产品按 5-10 倍的稀释倍数稀释后饮用或用于调制各式饮料。

根据原辅料不同分为：果味饮料浓浆、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 葡萄糖浆应符合GB/T 20882.2 和GB 15203 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合GB/T 20883 和GB 15203 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖提取物、食用花卉水煮提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.9 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。
- 2.1.10 红糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.11 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

- 2.1.14 果蔬原浆应符合GB/T 31121 的规定。
- 2.1.15 果蔬浓缩汁（浆）应符合GB 17325 的规定。
- 2.1.16 果蔬粉应符合NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 果蔬干制品应符合GB 16325 或 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 果蔬速冻品应分别符合NY/T 2983 和 NY/T 1046 的规定。
- 2.1.20 坚果籽类及其酱应符合GB 19300 的规定。
- 2.1.21 熟制粮食粉和熟制粮食泥（浆）应符合GB 19640 的规定。
- 2.1.22 速溶茶粉应符合GB/T 31740.1的规定。
- 2.1.23 茶浓缩液应符合GB 17325的规定。
- 2.1.24 食用花卉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）】应符合NY/T 1506 的规定。
- 2.1.25 食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）】应清洁、无虫蛀、无腐烂变质，符合GB 2761、符合GB 2762、符合GB 2763 的规定。
- 2.1.26 重瓣红玫瑰粉所用原材料重瓣红玫瑰应符合原卫健委公告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。
- 2.1.27 食用花卉蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰】应符合 GB14884 的规定。
- 2.1.28 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.29 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.30 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.31 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.32 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.33 再制奶酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.34 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.35 牛奶、牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.36 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.37 乳酸菌发酵液应符合 GB/T 21732 的规定。
- 2.1.38 益生菌应符合国家卫生健康委员会 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.39 椰浆粉应符合 GB/T 29602 和 GB7101 的规定。
- 2.1.40 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.41 椰浆应符合 GB17325 的规定。

- 2.1.42 椰子水应符合 GB7101 的规定。
- 2.1.43 椰子肉应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，符合GB 2761、符合GB 2762、符合GB 2763 的规定。
- 2.1.44 焙炒咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.45 速溶咖啡粉应符合 GBS 53/021 的规定。
- 2.1.46 咖啡液、咖啡豆提取液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.47 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.48 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.49 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.50 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.51 芝士粉应符合 GB/T 25192 的规定。
- 2.1.52 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。
- 2.1.53 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.54 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.55 奶油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.56 植物油（大豆油）应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.57 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.58 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.59 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.60 氢化椰子油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.61 沙棘醋、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.62 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.63 醪糟应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.64 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.65 洛神花（玫瑰茄）应符合原卫健委公告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。
- 2.1.66 桃胶应符合2023年第8号《关于桃胶等15种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.67 仙草应符合原卫健委公告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。
- 2.1.68 关山樱花应符合原卫健委公告2022年第1号《关于关山樱花等32种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.69 食用盐、海盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.70 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）应符合GB 29944 的规定。
- 2.1.71 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。

- 2.1.72 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.73 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.74 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合GB 25531的规定。
- 2.1.75 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.76 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.77 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.78 乳糖醇应符合GB 1886.98的规定。
- 2.1.79 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.80 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.81 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.82 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.83 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.84 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.85 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.86 维果灵应符合GB 1886.68的规定。
- 2.1.87 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.88 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.89 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.90 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合GB 29945的规定。
- 2.1.91 黄原胶（又名汉生胶）应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.92 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.93 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.94 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.95 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232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 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.100 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.101 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.102 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.103 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.104 磷脂应符合GB 1886.358的规定。

- 2.1.105 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.106 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.107 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.108 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.109单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.110 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 2.1.111 β -环状糊精应符合GB 1886.352的规定。
- 2.1.112 α -环状糊精应符合GB 1886.351的规定。
- 2.1.113 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.114 大豆磷脂应符合LS/T 3219的规定。
- 2.1.115 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.116 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.117 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.118 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.119 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.120 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.121 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.122 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.123 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.124 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.125 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.126 碳酸氢钾应符合GB 1886.247的规定。
- 2.1.127 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.128 L(+)-酒石酸应符合GB 25545的规定。
- 2.1.129 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.130 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。
- 2.1.131 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。
- 2.1.132 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.133 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.134 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.135 磷酸应符合GB 1886.15的规定。
- 2.1.136 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.137 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

- 2.1.138 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.139 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.140 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.141 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.142 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.143 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.144 二氧化碳应符合GB 1886.228的规定。
- 2.1.145 可溶性大豆多糖应符合GB 1886.322的规定。
- 2.1.146 甘草酸铵应符合GB 1886.242的规定。
- 2.1.147 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.148 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.149 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.150 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.151 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.152 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.153 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.154 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.155 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.156 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.157 杨梅红应符合GB 31622的规定。
- 2.1.158 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.159 番茄红应符合GB 28316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 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.165 胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.166 红花黄应符合GB 1886.61的规定。
- 2.1.167 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.168 萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 2.1.169 玫瑰茄红应符合GB 28312的规定。
- 2.1.170 藻蓝应符合GB 1886.309的规定。

- 2.1.171 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.172 栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 2.1.173 叶黄素应符合GB 26405的规定。
- 2.1.174 柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.175 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	液体	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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（以 20℃折光计），%	≥	1	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
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
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140或 GB 5009.140
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
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141或SN/T1743 或GB 5009.35
叶黄素 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260

胭脂树橙 ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
胭脂红 ^a (以胭脂红计)，g/kg	≤	0.05(仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.35
苋菜红 ^a (以苋菜红计)，g/kg	≤	0.05(仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计)，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	0.3(仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.149
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计)，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计)，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤	0.03	SN/T 3855或GB 5009.278
磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计)，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
L(+)-酒石酸 ^b (以酒石酸计)，g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计)，g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	30	GB 5009.185
脲酶试验 ^d		阴性	GB/T 5009.183
氰化物 ^e (以HCN计)，mg/L	≤	0.05	GB 5009.36

注 1：a、仅适用于添加该食品添加剂产品的检测，
b、仅适用于添加该食品添加剂产品的检测；
c、展青霉素仅适用添加苹果、山楂产品检测；
d、适用于以大豆、黑豆、青豆、大豆蛋白为原料的产品检测；
e、仅适用于添加杏仁及杏仁制品的产品。

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。

2.4 微生物限量

2.1.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.1.2 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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
乳酸菌 ^d ，CFU/g	≥	10 ⁶			GB 4789.35
*霉菌，CFU/g	≤	15			GB 4789.15
*酵母，CFU/g	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

b、不适用于添加益生菌且未杀菌的产品；

d、仅适用于添加益生菌且未杀菌的产品，按标签所示稀释后检验；

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品，不适用于添加益生菌且未杀菌的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽提取物（麦芽、水、麦芽糊精）、蜂蜜、冰糖、赤砂糖、红糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉或其新鲜品或其速冻品【草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、桃、猕猴桃（奇异果）、西瓜、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、番木瓜、甜瓜、青瓜、凤梨、菠萝、西番莲（百香果）、芒果、柚子、西柚、红西柚、葡萄、山楂、石榴、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、柳橙、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、无花果、甘蔗、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子、黄皮果、车厘子、牛油果、青柠、黄瓜、南瓜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、香菜、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、甜玉米（或糯玉米）、荆芥、姜、芹菜中的一种或几种】、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】、熟制粮食粉及其泥（浆）【大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、薏米（薏苡仁）、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、燕麦、青稞、玉米、高粱、苦荞米、大豆、青豆、黑豆、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】、速溶茶粉及其浓缩液【红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种】、食用花卉/粉/蜜饯制品/水煮提取物【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、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）、再制奶酪、调制乳、牛奶、牛乳中的一种或几种】、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、司盘 60、二氧化硅中的几种）、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】、益生菌【嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌乳亚种、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、乳酸乳球菌乳亚种中的一种或几种】、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）、椰子粉（椰浆、麦芽糊精）、椰浆、椰子水、椰子肉、焙炒咖啡、速溶咖啡粉、咖啡液、咖啡豆提取液（水、咖啡粉）、可可粉、可可脂、可可液块、菊粉、抹茶粉、芝士粉、魔芋粉、藕粉、奶油粉、植物油（大豆油）、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、沙棘醋、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、酵母、醪糟、巧克力、桃胶、洛神花（玫瑰茄）、关山樱花、仙草、食用盐、海盐中的几种为原料，添加[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）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、麦芽糖醇、山梨糖醇、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、维果灵、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、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、 α -环状糊精、 β -环状糊精、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、大豆磷脂、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢钾、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、抗坏血酸、抗化血酸钠、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、二氧化碳、可溶性大豆多糖、甘草酸铵、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、 β -胡萝卜素、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、番茄红、胭脂虫红、胭脂树橙、红花黄（仅限果味饮料浓浆）、红曲红（仅限果味饮料浓浆）、萝卜红（仅限果味饮料浓浆）、玫瑰茄红（仅限果味饮料浓浆）、藻蓝（淡、海水）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅限果味饮料浓浆）、叶黄素、柑橘黄、食品用香精（水果香精、蔬菜香精、花卉香精、杂粮香精、茶香精、坚果香精、糖香味精中、巧克力香精、咖啡香精、可可香精、抹茶香精、牛奶香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蜂蜜香精、芝士香精、酒香精、奶茶香精的一种或几种）中的几种，经预处理、调配、加热、高温杀菌或不杀菌、灌装（或灌装后高温杀菌）、包装加工而成的风味饮料浓浆（添加益生菌的产品为活菌型），本产品按 5-10 倍的稀释倍数稀释后饮用或用于调制各式饮料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市卓客食品有限公司