



412804S-2024



河南鑫合食品有限公司企业标准

Q/HXH 0011S-2024

# 风味饮料浓浆

2024-11-11 发布

2024-11-11 实施

河南鑫合食品有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录A为规范性附录。

本标准由河南鑫合食品有限公司提出。

本标准由河南鑫合食品有限公司起草。

本标准主要起草人：赵晨光。

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（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糊精、麦芽糖浆、麦芽提取物（麦芽、水、麦芽糊精）、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、蜂蜜、果蔬（详见附录 A.1）原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉或其新鲜品或其速冻品、茶粉及其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、绿茶、黑茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、可可脂、巧克力、可可液块、乳粉（奶粉）、乳清粉、乳清蛋白粉、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、人造奶油（人造黄油）、植脂末（外购）、芝士粉、奶油粉、全蛋粉、椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉、椰浆粉、黑芝麻糊、薯类（紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种）粉/浓缩汁（浆）或其新鲜品或速冻品、食用花卉粉或其蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、植物或植物提取物【平卧菊三七、枇杷叶、枇杷花、杜仲雄花、藿香、高良姜、百合、姜、大麦苗、玉竹、黄精、茯苓、秋梨、枸杞、桑葚、山楂、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、青果、砂仁、香茅、香橼、香薷、桔红、莱菔子、莲子、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏籽、黑芝麻、黑胡椒、槐花、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、金银花、鱼腥草、山药、甘草、葛根、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、鸡内金、阿胶、小蓟、火麻仁、枳椇子、榧子、薏苡仁、荷叶、桑叶、槐米、马齿苋、牛蒡根、大麦、蒲公英、桃仁、胖大海、罗汉果、马蹄、甘蔗、玉米须、淡竹叶、杏仁、陈皮（橘皮）、紫苏、薄荷、桔梗、益智仁、薤白、红豆、薏米、苦瓜、桂花、代代花、茉莉花、茶树花、仙草、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、库拉索芦荟凝胶、洛神花（玫瑰茄）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种】中的几种为原料，加入或不加入棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、dL-酒石酸、香兰素、 $\alpha$ -环状糊精、氯化钾、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、磷脂、磷酸、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、刺槐豆胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、琼脂、明胶、海藻酸钠、微晶纤维素、聚葡萄糖、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、 $\beta$ -环状糊精、甘油、可溶性大豆多糖、蔗糖脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、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）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、

亮蓝（仅限果味饮料浓浆）、复合色素果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）（仅限果味饮料浓浆）、复合色素巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）（仅限果味饮料浓浆）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂虫红、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料浓浆。

本品为风味饮料加工用的风味饮料浓缩，且不直接提供给消费者。

根据原辅料不同，产品分为：水果风味饮料浓浆、糖风味饮料浓浆、蜂蜜风味饮料浓浆、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、咖啡风味饮料浓浆、奶茶风味饮料浓浆、奶昔风味饮料浓浆、蓝柑风味饮料浓浆、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、果汁伴侣风味饮料浓浆。

## 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、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、麦芽糖、结晶果糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 麦芽提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.7 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 果蔬干制品应符合 GB 16325 或 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.10 果蔬果肉、果蔬新鲜品应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.12 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.13 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.14 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.15 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.16 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.19 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.20 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.21 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.22 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.23 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.24 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.25 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.26 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.27 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.28 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.29 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.30 奶油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.31 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.33 椰子水应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.34 椰子肉应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质， 并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.35 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.36 椰浆粉、食用花卉水煮提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.37 棕榈油、椰子油、葵花籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 氢化椰子油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.39 黑芝麻糊应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.40 薯类粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 薯类浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.42 薯类新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质， 并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.43 薯类速冻品应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.44 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， 并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.45 重瓣红玫瑰粉所用原料重瓣红玫瑰应符合原卫健委公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.46 丹凤牡丹花粉所用原料丹凤牡丹花应符合国家卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.47 食用花卉蜜饯制品应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.48 植物提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.49 藿香、高良姜、百合、姜、玉竹、黄精、鸡内金、茯苓、枸杞、桑葚、山楂、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、青果、砂仁、香茅、香橼、香薷、桔红、莱菔子、莲子、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏籽、黑芝麻、黑胡椒、槐花、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、金银花、鱼腥草、山药、甘草、葛根、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、

杭菊、怀菊中的一种或几种)、小蓟、火麻仁、枳椇子、栀子、薏苡仁、荷叶、桑叶、槐米、马齿苋、牛蒡根、大麦、蒲公英、桃仁、胖大海、罗汉果、马蹄、甘蔗、玉米须、淡竹叶、杏仁、陈皮(橘皮)、紫苏、薄荷、桔梗、益智仁、薤白应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.50 桂花、代代花、茉莉花、大麦苗、红豆、薏米、秋梨、苦瓜应清洁、卫生、无污染、无虫害,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.51 茶树花应符合卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。

2.1.52 仙草应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.53 人参(5 年及 5 年以下人工种植)应符合卫计委《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012 年第 17 号)的规定。

2.1.54 丹凤牡丹花应符合国家卫生部(2013 年第 10 号公告)《关于批准丹凤牡丹等 8 种新资源食品的公告》的规定。

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

2.1.56 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号(卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告)的规定。

2.1.57 洛神花(玫瑰茄)应符合卫生部公告 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。

2.1.58 平卧菊三七应无虫蛀、无霉变,应符合中华人民共和国卫生部公告(2012 年第 8 号)及 GB 2761、GB 2762、GB 2763 等相关标准和国家有关规定。

2.1.59 枇杷叶应符合卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。

2.1.60 枇杷花应符合国家卫生健康委 2019 年第 2 号公告的规定。

2.1.61 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。

2.1.62 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.63 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.64 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.65 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.66 L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.67 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.68 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。

2.1.69 dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.70 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.71  $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。

- 2.1.72 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.73 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.74 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.75 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.76 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.77 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.78 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.79 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.80 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.81 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.82 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.83 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.84 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.85 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.86 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.87 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.88 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.89 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.90 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.91 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.92 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.93 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.94 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.95 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.96 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.97 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.98  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.99 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.100 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.101 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.102 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.103 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.104 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.105 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.106 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.107 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。
- 2.1.108 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.109 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.110 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.111 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.112 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.113 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.114 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.115 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.116 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.117 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.118 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.119 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.120 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.121 复合色素果绿、复合色素巧克力棕应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.122 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.123 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.124 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.125 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.126  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.127 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.128 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.129 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	从样品中取出适量，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，按照标签标示的冲调方法，冲调后，用温开水漱口、嗅其气味，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有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	
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03	SN/T 3855或GB 5009.278
<sup>a</sup> L(+)-酒石酸、dl-酒石酸（以酒石酸计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
<sup>a</sup> 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
<sup>a</sup> 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
<sup>a</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
<sup>a</sup> 胭脂红（以胭脂红计），g/kg（仅限果味饮料浓浆）	≤	0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 苋菜红（以苋菜红计），g/kg（仅限果味饮料浓浆）	≤	0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 亮蓝（以亮蓝计），g/kg（仅限果味饮料浓浆）	≤	0.025	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
<sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 叶绿素铜钠盐，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
<sup>b</sup> 磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<sup>c</sup> 展青霉素，μg/kg	≤	30	GB 5009.185
<sup>d</sup> 锡（以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
<sup>e</sup> 锌、铜、铁总和，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
氰化物 <sup>f</sup> （以HCN计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品，其中甜味剂、着色剂应当按照标签标示的食用方法稀释后进行检验；  
b 仅适用于添加磷酸盐的产品；  
c 仅适用于添加【苹果、山楂】及其制品的产品；

d 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品；

e 仅适用于采用金属罐装的产品。

f 仅适用于添加杏仁的产品

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

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	10	$10^2$	GB 4789.3
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

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 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 和 GB 12695 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，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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

A.1: 果蔬为甘蔗、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、青金桔、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、枸杞、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、乌梅、西梅、砂糖橘、诺丽果、针叶樱桃、圣女果、车厘子、话梅、菠菜、红甜菜、紫甘蓝、羽衣甘蓝、西红柿、芦笋、西兰花、莴苣、白芸豆、紫薯、青椒、洋葱、板栗、小白菜、西葫芦、大麦嫩苗、蒜苔、香芋、娃娃菜、芥菜、韭花、甜菜头、韭菜、香葱、扁豆、卷心菜、蒜苗、茄子、南瓜、茼蒿、空心菜、茭白、秋葵、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米、姜、冬瓜、水蜜桃、黄桃、柑橘、枇杷、木瓜、哈密瓜、梨中的一种或几种；

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糊精、麦芽糖浆、麦芽提取物（麦芽、水、麦芽糊精）、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、蜂蜜、果蔬（详见附录 A.1）原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉或其新鲜品或其速冻品、茶粉及其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、绿茶、黑茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、可可脂、巧克力、可可液块、乳粉（奶粉）、乳清粉、乳清蛋白粉、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、人造奶油（人造黄油）、植脂末（外购）、芝士粉、奶油粉、全蛋粉、椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉、椰浆粉、黑芝麻糊、薯类（紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种）粉/浓缩汁（浆）或其新鲜品或速冻品、食用花卉粉或其蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、植物或植物提取物【平卧菊三七、枇杷叶、枇杷花、杜仲雄花、藿香、高良姜、百合、姜、大麦苗、玉竹、黄精、茯苓、秋梨、枸杞、桑葚、山楂、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、青果、砂仁、香茅、香橼、香薷、桔红、莱菔子、莲子、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏籽、黑芝麻、黑胡椒、槐花、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、金银花、鱼腥草、山药、甘草、葛根、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、鸡内金、阿胶、小蓟、火麻仁、枳椇子、榧子、薏苡仁、荷叶、桑叶、槐米、马齿苋、牛蒡根、大麦、蒲公英、桃仁、胖大海、罗汉果、马蹄、甘蔗、玉米须、淡竹叶、杏仁、陈皮（橘皮）、紫苏、薄荷、桔梗、益智仁、薤白、红豆、薏米、苦瓜、桂花、代代花、茉莉花、茶树花、仙草、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、库拉索芦荟凝胶、洛神花（玫瑰茄）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种】中的几种为原料，加入或不加入棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、dl-酒石酸、香兰素、 $\alpha$ -环状糊精、氯化钾、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、磷脂、磷酸、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、刺槐豆胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、琼脂、明胶、海藻酸钠、微晶纤维素、聚葡萄糖、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、 $\beta$ -环状糊精、甘油、可溶性大豆多糖、蔗糖脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、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）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝（仅限果味饮料浓浆）、复合色素果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）（仅限果味饮料浓浆）、复合色素巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）（仅限果味饮料浓浆）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂虫

红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的风味饮料浓浆。

本品为风味饮料加工用的风味饮料浓缩，且不直接提供给消费者。

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。

本标准中维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠为抗氧化剂。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南鑫合食品有限公司

H N

Q B