



410615S-2024



郑州奥雪食品科技有限公司企业标准

Q/ZAX 0004S-2024

# 风味饮料浓浆

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

郑州奥雪食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州奥雪食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨长伟、郭亚兰。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZAX 0004S-2019（备案号：413539S-2019）。

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、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（详见附录 A.2）、芝士粉、奶油粉、全蛋粉、椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉（椰浆、麦芽糊精）、椰浆粉、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、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）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、食用花卉水煮提取物【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，经水煮、提取】中的几种为原料，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、d1-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、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）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）（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。

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计委公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.46食用花卉蜜饯制品应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.47食用花卉水煮提取物
- 2.1.48柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.50 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.51L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.52乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.53L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.54d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.55香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.56 $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.57氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.58碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.59乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.60磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.61磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.62磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.63磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.64三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.65六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.66果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.67黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.68卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.69结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.70羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.71刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.72阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.73瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.74琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.75明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.76海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.77微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.78聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.79聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.80单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.81羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.82乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.83 $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.84甘油应符合 GB 29950 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乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.88葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.89维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.90D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.91环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.92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。
- 2.1.93乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.94三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.95甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.96麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.97山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.98苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.99 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.100 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.101 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.102 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.103 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.104 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.105 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.106 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.107 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.108 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.109 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.110  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.111 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.112 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.113 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、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、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、d1-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/T 5009.140 或GB 5009.140
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255或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 5009.141或SN/T 1743
<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/k	≤	150	GB 5009.16
<sup>e</sup> 锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
<p>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;</p> <p>b 仅适用于添加磷酸盐的产品;</p> <p>c 仅适用于添加【苹果、山楂】及其制品的产品;</p> <p>d 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品;</p> <p>e 仅适用于采用金属罐装的产品。</p> <p>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。</p>			

## 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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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/T 4789. 21 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、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、玉米、冬瓜、水蜜桃、黄桃、柑橘、枇杷、木瓜、哈密瓜、梨中的一种或几种；

A. 2: 植脂末配料为以糖类（食糖或淀粉糖、乳糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种）、食用油脂（氢化植物油、精炼植物油、食用植物油中的一种或几种）为原料，加入或不加入乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、食糖或淀粉糖、无水奶油、人造奶油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、大豆分离蛋白、大豆蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、胭脂树橙、柠檬酸、柠檬酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、干酪素、单硬脂酸甘油酯、磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸三钠、氢氧化钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用香精、 $\beta$ -环状糊精、食品用香精中的一种或几种。

---

QB

## 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、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（详见附录 A.2）、芝士粉、奶油粉、全蛋粉、椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉（椰浆、麦芽糊精）、椰浆粉、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、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）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、食用花卉水煮提取物【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，经水煮、提取】中的几种为原料，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、d1-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、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）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）（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。

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。

郑州奥雪食品科技有限公司