



411284S-2024



商丘市冠领食品有限公司企业标准

Q/SGS 0001S-2024

风味饮料浓浆

2024-05-21 发布

2024-05-21 实施

商丘市冠领食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性文件。

本标准由商丘市冠领食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市冠领食品有限公司。

本标准适用于：商丘市冠领食品有限公司、商丘市冠领食品有限公司梁园区分公司。

本标准主要起草人：苑玉娟、曹白雪、丁杰。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透）、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、苹果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、柠檬汁、桃浓缩汁、金桔汁、仙草汁、沙棘汁、紫胡萝卜浓缩汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、柠檬原浆、柠檬浓缩汁、乌梅浓缩汁、话梅浓缩汁、红西柚浓缩汁、山竹浓缩汁、杨梅浓缩汁、红毛丹浓缩汁、红葡萄浓缩汁、百香果原浆、橙浆、梨浓缩汁、芹菜浓缩汁、香菜浓缩汁、红树莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、青梅浓缩汁、红姑娘浓缩汁、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、蜂蜜、莲子、百合、芥末、黑胡椒、奇亚籽、冰糖、黄冰糖、黑糖、方糖、焦糖、抹茶粉、芝士粉、桃胶、燕窝、生姜、山楂、梨膏、菠萝蜜、凤梨、青提、黄瓜、圣女果、香椿叶、茅根、羽衣甘蓝、杏、香芋、小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维、白芸豆提取物、甘草水提物、肉桂粉、金银花水提物、薄荷水提物、菊粉中的几种为原料，添加碳酸氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、可可粉、食用玉米淀粉、植物油（大豆油）、食用盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、纽甜、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、低聚果糖、L-阿拉伯糖、海藻糖、山梨糖醇、麦芽糖醇、低聚异麦芽糖、罗汉果甜苷、乳糖醇、聚葡萄糖中的几种，添加或不添加食用色素【诱惑红、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（普通法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（加氨生产）（仅限果味饮料浓浆）、日落黄、柠檬黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、 β -胡萝卜素、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、红曲红（仅限果味饮料浓浆）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅限果味饮料浓浆）、藻蓝中的一种或几种】、添加食用香精（可乐香精、焦糖香精、蜂蜜香精、咖啡香精、酸梅香精、山楂香精、乌龙茶香精、绿茶香精、红茶香精、红牛香精、柳橙香精、巧克力香精、提拉米苏香精、酸奶香精、蓝柑香精、甘蔗香精、乳酸香精、青柠香精、水蜜桃香精、金桔香精、芒果香精、草莓香精、黄桃香精、哈密瓜香精、葡萄香精、香蕉香精、咸蛋黄香精、白糖香精、咖啡香精、凉茶香精、苹果香精、桂花香精、香草香精、香茅香精、玫瑰香精、柠檬香精、薄荷香精、奇异果香精、猕猴桃香精、菠萝香精、凤梨香精、啤酒香精、栀子花香精、百香果香精、红西柚香精、青瓜香精、荔枝香精、椰子香精、接骨木香精、生姜香精、巧克力香精、青提香精、西瓜香精、爆米花香精、蔗糖香精、斑斓香精、车厘子香精、刺梨香精、油柑香精、黄皮香精、陈皮香精、橄榄香精、大白兔奶糖香精、鲜奶香精、浓奶香精、香茅提取液、樱花香精、坚果香精、榛果香精、威士忌香精、白酒香精、甜酒香精、桂皮香精、八角香精、话梅香精、青梅香精、茴香香精、朗姆酒香精、青柠檬香精、橘皮香

精、玉桂香精、肉桂香精、开心果香精、枫糖香精、黑啤香精、核桃香精、布朗尼香精、黑糖香精、黑醋栗香精、烤布蕾香精、布蕾香精、红枣香精、杏香精、茴香香精、桂子油香精、甘草香精、仙草香精、紫苏香精、山茶花香精、覆盆子香精、柠檬草香精、石榴香精、夏威夷果香精、香菜香精、杨梅香精、黑加仑香精、红豆香精、太妃香精、樱桃香精、茉莉花香精、杏仁香精、海盐香精、冬瓜香精、佛手柑香精中的一种或几种）、高浓缩克菲尔发酵原液【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（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、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳酸亚种中的一种或几种）、食品添加剂（柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、食品用香精、山梨酸钾）】中的几种，经调配、过滤、高温杀菌后灌装（或灌装后高温杀菌）、包装而制成的风味饮料浓浆。本产品应稀释 6~10 倍或以上后饮用。

根据原料不同可分为：可乐风味饮料浓浆、提拉米苏风味饮料浓浆、蜂蜜风味饮料浓浆、焦糖咖啡风味饮料浓浆、焦糖风味饮料浓浆、蓝柑风味饮料浓浆、柳橙风味饮料浓浆、红牛风味饮料浓浆、红茶风味饮料浓浆、绿茶风味饮料浓浆、乌龙茶风味饮料浓浆、酸梅风味饮料浓浆、山楂风味饮料浓浆、咖啡风味饮料浓浆、凉茶风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、甘蔗风味饮料浓浆、乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、青柠乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、水蜜桃乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、青金桔乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、芒果乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、草莓乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、香蕉乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、黄桃乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、苹果乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、葡萄乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、哈密瓜乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、咸蛋黄风味饮料浓浆、果糖风味饮料浓浆、果葡糖浆风味饮料浓浆、香草风味饮料浓浆、玫瑰风味饮料浓浆、黑糖风味饮料浓浆、石榴风味饮料浓浆、草莓风味饮料浓浆、柠檬风味饮料浓浆、薄荷风味饮料浓浆、奇异果风味饮料浓浆、猕猴桃风味饮料浓浆、菠萝啤酒风味饮料浓浆、栀子花风味饮料浓浆、桂花风味饮料浓浆、百香果风味饮料浓浆、红西柚风味饮料浓浆、青瓜风味饮料浓浆、荔枝风味饮料浓浆、椰子风味饮料浓浆、接骨木花风味饮料浓浆、紫罗兰风味饮料浓浆、杏仁风味饮料浓浆、黑莓风味饮料浓浆、白桃风味饮料浓浆、黄桃风味饮料浓浆、水蜜桃风味饮料浓浆、抹茶风味饮料浓浆、杨梅风味饮料浓浆、薰衣草风味饮料浓浆、芒果风味饮料浓浆、蓝莓风味饮料浓浆、生姜风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、葡萄风味饮料浓浆、青提风味饮料浓浆、西瓜风味饮料浓浆、爆米花风味饮料浓浆、蔗糖风味饮料浓浆、斑斓叶风味饮料浓浆、刺梨风味饮料浓浆、油柑风味饮料浓浆、凤梨风味饮料浓浆、黄皮风味饮料浓浆、橄榄风味饮料浓浆、奶糖风味饮料浓浆、香茅风味饮料浓浆、樱花风味饮料浓浆、冰糖风味饮料浓浆、坚果风味饮料浓浆、榛子风味饮料浓浆、榛果风味饮料浓浆、海盐话梅风味饮料浓浆、野格风味饮料浓浆、青梅风味饮料浓浆、茴香风味饮料浓浆、朗姆酒风味饮料浓浆、青柠风味饮料浓浆、青柠檬风味饮料浓浆、海盐焦糖风味饮料浓浆、橘皮风味饮料浓浆、玉桂风味饮料浓浆、海盐开心果风味饮料浓浆、枫糖风味饮料浓浆、黑啤风味饮料浓浆、核桃布朗尼风味饮料浓浆、肉桂风味饮料浓浆、冲绳黑糖风味饮料浓浆、白巧克力风味饮料浓浆、黑醋栗风味饮料浓浆、烤布蕾风味饮料浓浆、法式布蕾风味饮料浓浆、红枣风味饮料浓浆、香蕉风味饮料浓浆、杏风味饮料浓浆、

果味饮料浓浆、桂子油风味饮料浓浆、紫苏风味饮料浓浆、山茶花风味饮料浓浆、肉桂苹果风味饮料浓浆、苹果风味饮料浓浆、覆盆子风味饮料浓浆、柠檬草风味饮料浓浆、莱姆风味饮料浓浆、夏威夷果风味饮料浓浆、香菜风味饮料浓浆、陈皮风味饮料浓浆、黑加仑风味饮料浓浆、红豆风味饮料浓浆、绿豆风味饮料浓浆，太妃风味饮料浓浆，樱桃风味饮料浓浆、茉莉花风味饮料浓浆、甜味风味饮料浓浆、海盐风味饮料浓浆、冬瓜风味饮料浓浆、佛手柑风味饮料浓浆、竹蔗冰糖风味饮料浓浆、哈密瓜风味饮料浓浆、泰式绿茶风味饮料浓浆、乳酸风味饮料浓浆、啤酒风味饮料浓浆、生姜风味饮料浓浆、山楂乌梅风味饮料浓浆、菠萝蜜风味饮料浓浆、奶油话梅风味饮料浓浆、烤布蕾风味饮料浓浆、朗姆酒风味饮料浓浆、茉莉绿茶风味饮料浓浆、西柚茉莉风味饮料浓浆、茉莉乌龙风味饮料浓浆、山竹风味饮料浓浆、山竹茉莉风味饮料浓浆、茉莉红茶风味饮料浓浆、杨梅茉莉风味饮料浓浆、红毛丹风味饮料浓浆、葡萄茉莉风味饮料浓浆、百香果茉莉风味饮料浓浆、甘蔗茉莉风味饮料浓浆、橙汁茉莉风味饮料浓浆、雪梨茉莉风味饮料浓浆、凤梨茉莉风味饮料浓浆、青提茉莉风味饮料浓浆、黄瓜茉莉风味饮料浓浆、黄瓜风味饮料浓浆、青瓜风味饮料浓浆、青瓜茉莉风味饮料浓浆，芹菜风味饮料浓浆、圣女果风味饮料浓浆、香菜风味饮料浓浆、香椿风味饮料浓浆、茅根风味饮料浓浆、羽衣甘蓝茉莉风味饮料浓浆、杏皮茉莉风味饮料浓浆、杏皮风味饮料浓浆、红树梅橙汁茉莉风味饮料浓浆、橘子茉莉风味饮料浓浆、荆芥风味饮料浓浆、白桃乌龙风味饮料浓浆、蜜桃乌龙风味饮料浓浆、西柚茉莉乌龙风味饮料浓浆、草莓白桃乌龙风味饮料浓浆、椰子乌龙风味饮料浓浆、咖啡乌龙风味饮料浓浆、葡萄乌龙风味饮料浓浆、橙汁乌龙风味饮料浓浆、可可乌龙风味饮料浓浆、抹茶乌龙风味饮料浓浆、草莓乌龙风味饮料浓浆、西柚油柑乌龙风味饮料浓浆、油柑乌龙风味饮料浓浆、羽衣甘蓝风味饮料浓浆、羽衣甘蓝乌龙风味饮料浓浆、西柚乌龙风味饮料浓浆、葡萄柠檬乌龙风味饮料浓浆、葡萄乌龙风味饮料浓浆、综合水果茶风味饮料浓浆、黑加仑风味饮料浓浆、黑加仑乌龙风味饮料浓浆、香芋风味饮料浓浆、红树莓风味饮料浓浆、乌龙风味饮料浓浆、鸭屎香风味饮料浓浆、鸭屎香红茶风味饮料浓浆、鸭屎香绿茶风味饮料浓浆、鸭屎香柠檬红茶风味饮料浓浆、鸭屎香柠檬绿茶风味饮料浓浆、柠檬红茶风味饮料浓浆、泰式绿茶风味饮料浓浆、泰式红茶风味饮料浓浆、泰式柠檬红茶风味饮料浓浆、竹香乌龙风味饮料浓浆、泰绿风味饮料浓浆、泰绿柠檬风味饮料浓浆、零卡糖风味饮料浓浆、碧螺春风味饮料浓浆、龙井风味饮料浓浆、罗汉果风味饮料浓浆、烤板栗风味饮料浓浆、普洱风味饮料浓浆、青柑普洱风味饮料浓浆、青梅绿茶风味饮料浓浆、烤甘蔗风味饮料浓浆、竹蔗风味饮料浓浆、荷花风味饮料浓浆、荷叶风味饮料浓浆、莲子百合风味饮料浓浆、百合风味饮料浓浆、芥末风味饮料浓浆、黑胡椒芥末风味饮料浓浆、甘蓝风味饮料浓浆、白糖风味饮料浓浆、黄糖风味饮料浓浆、红糖风味饮料浓浆、百香果酸角风味饮料浓浆、竹蔗冰糖风味饮料浓浆、蓝柑柠檬风味饮料浓浆、甘蔗马蹄风味饮料浓浆、蜂蜜芥末风味饮料浓浆、黄冰糖风味饮料浓浆、四季春风味饮料浓浆、酸奶芝士风味饮料浓浆、肉桂姜糖风味饮料浓浆、牛油果风味饮料浓浆、牛油果酸奶风味饮料浓浆、沙棘汁风味饮料浓浆、红姑娘卡曼橘风味饮料浓浆、焦糖榛子风味饮料浓浆、焦糖杏仁风味饮料浓浆、杨枝甘露风味饮料浓浆、酱香风味饮料浓浆、桃花风味饮料浓浆、果蜜风味饮料浓浆、桃胶风味饮料浓浆、秋梨膏风味饮料浓浆、金银花风味饮料浓浆、决明子风味饮料浓浆、大麦苗风味饮料

浓浆、蒲公英风味饮料浓浆、桃胶风味饮料浓浆、青提西瓜风味饮料浓浆、蜜桃拿铁风味饮料浓浆、青提柠檬红茶风味饮料浓浆、凤梨柠檬风味饮料浓浆、杨梅荔枝风味饮料浓浆、小青柑柠檬风味饮料浓浆、杨桃柠檬红茶风味饮料浓浆、杨桃柠檬乌龙茶风味饮料浓浆、杨桃柠檬绿茶风味饮料浓浆、枸杞柠檬茶风味饮料浓浆、肉桂苹果风味饮料浓浆、卡曼橘柠檬风味饮料浓浆、紫苏蜜桃风味饮料浓浆、陈皮柠檬风味饮料浓浆、陈皮柠檬普洱风味饮料浓浆、红杏石榴风味饮料浓浆、荔枝玫瑰风味饮料浓浆、菠萝椰子风味饮料浓浆、桂花柠檬风味饮料浓浆、香茅柠檬风味饮料浓浆、苦瓜柠檬风味饮料浓浆、香菜柠檬风味饮料浓浆、番茄柠檬风味饮料浓浆、番茄玫瑰风味饮料浓浆、斑斓柠檬风味饮料浓浆、胡萝卜柠檬风味饮料浓浆、橄榄普洱风味饮料浓浆、柿子风味饮料浓浆、椰浆风味饮料浓浆、山茶花枇杷风味饮料浓浆、柠檬柚子风味饮料浓浆、百香果紫苏果风味饮料浓浆、橘皮乌龙风味饮料浓浆、柑桔柠檬风味饮料浓浆、草莓柠檬风味饮料浓浆、椰子风味饮料浓浆、青柠檬红茶风味饮料浓浆、柠檬百香果风味饮料浓浆、酸梅汤风味饮料浓浆、金银花乌龙茶风味饮料浓浆、柠檬蜂蜜柚子风味饮料浓浆、柠檬西柚荔枝风味饮料浓浆、杨梅蜜桃风味饮料浓浆、蜜桃玫瑰风味饮料浓浆、杨梅茉莉风味饮料浓浆、香蕉草莓风味饮料浓浆、凤梨乌龙茶风味饮料浓浆、橘皮乌龙茶风味饮料浓浆、红豆薏米风味饮料浓浆、红枣枸杞风味饮料浓浆、甘蓝茉莉绿茶风味饮料浓浆、槐花风味饮料浓浆、槐花乌龙茶风味饮料浓浆、杨梅红茶风味饮料浓浆、玉米风味饮料浓浆、茉莉抹茶风味饮料浓浆、布朗尼风味饮料浓浆、树莓黑加仑乌龙风味饮料浓浆、蓝莓青提风味饮料浓浆、荔枝玫瑰茉莉花风味饮料浓浆、薄荷绿茶风味饮料浓浆、海盐芝士乌龙风味饮料浓浆、西瓜养乐多乌龙风味饮料浓浆、话梅柠檬绿茶风味饮料浓浆、苹果茉莉花茶风味饮料浓浆。

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 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.8 甘蔗浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 苹果浓缩汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 柳橙浓缩汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.18 山楂浓缩汁、柠檬汁、桃浓缩汁、金桔汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、柠檬原浆、柠檬浓缩汁、仙草汁、紫胡萝卜浓缩汁、乌梅浓缩汁、话梅浓缩汁、红西柚浓缩汁、山竹浓缩汁、杨梅浓缩汁、红毛丹浓缩汁、红葡萄浓缩汁、百香果原浆、橙浆、梨浓缩汁、芹菜浓缩汁、香菜浓缩汁、红树莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、青梅浓缩汁、红姑娘浓缩汁应符合 GB/T 31121 或 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.29 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.30 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.31 槐豆胶(又名刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.32 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.33 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.34 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.36 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.39 焦糖色(亚硫酸铵法)、焦糖色(普通法)、焦糖色(加氨生产)应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

- 2.1.43 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.47 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.48 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 速溶红茶粉、速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.50 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.51 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.52 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.53 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.54 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.55 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.56 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.57 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.58 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.59 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.60 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.61 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.62 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.63 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.64 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.65 高浓缩克菲尔发酵原液应符合 Q/SHKJ 0005S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.66 咸鸭蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.67 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.68 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.69 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.70 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.71 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.72 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.73 藻蓝应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.74 沙棘汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.75 莲子、百合、生姜、山楂、应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.76 芥末应清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.77 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.78 冰糖、黄冰糖、黑糖、方糖、焦糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.79 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.80 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.81 桃胶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年 第 8 号《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.82 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.83 梨膏应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.84 菠萝蜜、凤梨、青提、黄瓜、圣女果、香椿叶、茅根、羽衣甘蓝、杏、香芋应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.85 小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.86 白芸豆提取物、甘草水提物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.87 肉桂粉、黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.88 金银花水提物、薄荷水提物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.89 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.90 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.91L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.92 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.93 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.94 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.95 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.96 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.97 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.98 聚葡萄糖应符合 GB 25541 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 1 份，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
pH 值 (25℃)		3.0~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %		≥ 0.1	GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.25	GB 5009.12
°防腐剂	山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
	苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
°乙二胺四乙酸二钠, g/kg		≤ 0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
°甜味剂	环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
	三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
	甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
	纽甜, g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
°着色剂	胭脂树橙, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
	胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
	柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05 (仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.35
	诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35 或 SN/T 1743
	苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05 (仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.35
	栀子黄, g/kg	≤ 0.3 (仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.149
	叶黄素, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
	亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025 (仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
°展青霉素, μg/kg		≤ 20	GB 5009.185
°磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256

总酸(+)—酒石酸(以酒石酸计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
注: 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; 按标签稀释倍数稀释后检验(防腐剂除外);			
b 仅适用于添加山楂、山楂浓缩汁、苹果浓缩汁的产品;			

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 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

注: a 样品的采样及处理按 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 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

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式按国家相关规定执行。

附录 A:

备案编号: 322526S-2022

备案日期: 2022-11-17



Q/SHKJ

生合生物科技（扬州）有限公司企业标准

Q/SHKJ 0005S-2022
代替 Q/SHKJ 0005S-2020

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列

2022-09-28 发布

2022-11-18 实施

生合生物科技（扬州）有限公司发布

Q/SHKJ 0005S-2022

前 言

本标准代替 Q/SHKJ 0005S-2020 《高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列》，主要在以下方面进行了修订：

- 删除了保质期及“金黄色葡萄球菌”指标。
- 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 食品中致病菌限量》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定，参照了 GB/T 21732《含乳饮料》。

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（以稀释 5 倍计） $\leq 0.04\text{mg/L}$ ，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：姜益军、何卫星、徐德丰、赖宁燕、杨锁华、王旭。

本标准 2017 年 06 月首次发布，2020 年 01 月第一次修订，2022 年 09 月第二次修订。

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列

1 范围

本标准规定了高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列的分类及命名规则、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。

本标准适用于以水、乳粉为主要原料，经溶解、杀菌、冷却、接种乳酸菌发酵剂、培养发酵，选择性添加白砂糖、乳清粉、乳清蛋白粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、酵母抽提物、食用葡萄糖、乳糖、食品工业用加工助剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、蛋白酶）、食品用香精、柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、乳酸、山梨酸钾、可溶性大豆多糖、乳酸链球菌素，再经调配、杀菌或不杀菌、灌装而成的食品加工用的高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列（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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 1886.226 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- 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 4789.15 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 12143 饮料通用分析方法
- 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 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
 GB/T 21732 含乳饮料
 GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 QB 2394 食品添加剂 乳酸链球菌素
 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》
 中华人民共和国原卫生部公告（2008年第13号）
 卫健委2022年 第4号 关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告

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“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（非活菌型）”或“非活菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（杀菌型）”或“杀菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。

3.1.2 未经过杀菌处理的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（活菌型）”或“活菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（未杀菌型）”或“未杀菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 及 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 乳酸菌发酵剂应符合 QB/T 4575 及卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 4.1.5 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 4.1.7 食用葡萄糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.8 果葡糖浆应符合 GB 15203 及 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.9 麦芽糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.10 乳糖应符合符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.11 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

Q/SHKJ 0005S-2022

- 4.1.12 蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 4.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.16 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 4.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.19 可溶性大豆多糖应符合中华人民共和国卫生部公告（2008 年第 13 号）的规定。
- 4.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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	呈均匀细腻的乳液，允许有少量沉淀。
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
蛋白质, g/100g \geq	3.0
可溶性固形物（以 20℃折光计）, % \geq	20
铅*（以 Pb 计）, mg/L \leq	0.04
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定
*以稀释 5 倍计。	

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	
	活菌型/未杀菌型	非活菌型/杀菌型
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	1.0×10^7 按产品标签标注的乳酸菌数执行	—
大肠菌群	$n=5, c=2, m=1, M=10$	
霉菌, CFU/mL \leq	20	
酵母, CFU/mL \leq	20	
沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0/25\text{mL}$	

4.5 净含量允差

净含量允差应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号《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 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.3 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

6.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.5 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.6 乳酸菌总数

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.7 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.8 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.9 致病菌（沙门氏菌）

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.10 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、蛋白质、可溶性固形物、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) 食品安全监管部门提出要求时。

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不少于 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 0005S-2022

8.1 标志

产品包装标志应符合 GB 7718、GB28050 及 GB7101 的规定，并标示“建议使用前稀释倍数不应低于 5 倍”。活菌（未杀菌）型产品乳酸菌数应 $\geq 10^6$ CFU/g(mL)，并在产品标签上标识乳酸菌含量。产品的运输包装标志如下：产品名称、生产日期（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

非活菌型/杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻运输；活菌型/未杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应冷冻运输。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 非活菌（杀菌）型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻贮存；活菌（未杀菌）型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应冷冻贮存。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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透）、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、苹果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、柠檬汁、桃浓缩汁、金桔汁、仙草汁、沙棘汁、紫胡萝卜浓缩汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、柠檬原浆、柠檬浓缩汁、乌梅浓缩汁、话梅浓缩汁、红西柚浓缩汁、山竹浓缩汁、杨梅浓缩汁、红毛丹浓缩汁、红葡萄浓缩汁、百香果原浆、橙浆、梨浓缩汁、芹菜浓缩汁、香菜浓缩汁、红树莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、青梅浓缩汁、红姑娘浓缩汁、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、蜂蜜、莲子、百合、芥末、黑胡椒、奇亚籽、冰糖、黄冰糖、黑糖、方糖、焦糖、抹茶粉、芝士粉、桃胶、燕窝、生姜、山楂、梨膏、菠萝蜜、凤梨、青提、黄瓜、圣女果、香椿叶、茅根、羽衣甘蓝、杏、香芋、小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维、白芸豆提取物、甘草水提物、肉桂粉、金银花水提物、薄荷水提物、菊粉中的几种为原料，添加碳酸氢钠、维生素C（抗坏血酸）、可可粉、食用玉米淀粉、植物油（大豆油）、食用盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、纽甜、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、低聚果糖、L-阿拉伯糖、海藻糖、山梨糖醇、麦芽糖醇、低聚异麦芽糖、罗汉果甜苷、乳糖醇、聚葡萄糖中的几种，添加或不添加食用色素【诱惑红、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（普通法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（加氨生产）（仅限果味饮料浓浆）、日落黄、柠檬黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、 β -胡萝卜素、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、红曲红（仅限果味饮料浓浆）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅限果味饮料浓浆）、藻蓝中的一种或几种】、添加食用香精（可乐香精、焦糖香精、蜂蜜香精、咖啡香精、酸梅香精、山楂香精、乌龙茶香精、绿茶香精、红茶香精、红牛香精、柳橙香精、巧克力香精、提拉米苏香精、酸奶香精、蓝柑香精、甘蔗香精、乳酸香精、青柠香精、水蜜桃香精、金桔香精、芒果香精、草莓香精、黄桃香精、哈密瓜香精、葡萄香精、香蕉香精、咸蛋黄香精、白糖香精、咖啡香精、凉茶香精、苹果香精、桂花香精、香草香精、香茅香精、玫瑰香精、柠檬香精、薄荷香精、奇异果香精、猕猴桃香精、菠萝香精、凤梨香精、啤酒香精、栀子花香精、百香果香精、红西柚香精、青瓜香精、荔枝香精、椰子香精、接骨木香精、生姜香精、巧克力香精、青提香精、西瓜香精、爆米花香精、蔗糖香精、斑斓香精、车厘子香精、刺梨香精、油柑香精、黄皮香精、陈皮香精、橄榄香精、大白兔奶糖香精、鲜奶香精、浓奶香精、香茅提取液、樱花香精、坚果香精、榛果香精、威士忌香精、白酒香精、甜酒香精、桂皮香精、八角香精、话梅香精、青梅香精、茴香香精、朗姆酒香精、青柠檬香精、橘皮香精、玉桂香精、肉桂香精、开心果香精、枫糖香精、黑啤香精、核桃香精、布朗尼香精、黑糖香精、黑醋栗香精、烤布蕾香精、布蕾香精、红枣香精、杏香精、茴香香精、桂子油香精、甘草香精、仙草香精、

紫苏香精、山茶花香精、覆盆子香精、柠檬草香精、石榴香精、夏威夷果香精、香菜香精、杨梅香精、黑加仑香精、红豆香精、太妃香精、樱桃香精、茉莉花香精、杏仁香精、海盐香精、冬瓜香精、佛手柑香精中的一种或几种)、高浓缩克菲尔发酵原液【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌(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、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳酸亚种中的一种或几种)、食品添加剂(柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、食品用香精、山梨酸钾)】中的几种,经调配、过滤、高温杀菌后灌装(或灌装后高温杀菌)、包装而制成的风味饮料浓浆。本产品应稀释 6~10 倍或以上后饮用。

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依据。

维生素 C(抗坏血酸)在本标准中作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市冠领食品有限公司