



410210S-2025



郑州本味食品科技有限公司企业标准

Q/ZBW 0001S-2025

风味饮料浓浆

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

郑州本味食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州本味食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州本味食品科技有限公司、郑州市食品安全协会。

本标准主要起草人：徐金涛、彭志贞、黄亚萍、张瑞娟。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZBW 0001S-2024，备案号412468S-2024。

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要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、结晶果糖、固体果葡糖、麦芽糖、麦芽糖浆、低聚木糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、蜂蜜、柑橘纤维、果蔬原浆（汁）/浓缩汁（浆）/粉/干制品或其速冻品【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、桃、杏、李子、梨、刺梨、苹果、山楂、橙、砂糖桔、金桔、卡曼橘（小青柠、青金桔、小青橘）、柑橘、蓝柑、柠檬、葡萄、提子、香蕉、桑葚、枇杷、杨桃、青梅、话梅、梅（乌梅、酸梅）、杨梅、草莓、蓝莓、黑莓、树莓、蔓越莓、黑加仑、西梅、猕猴桃（奇异果）、芒果、百香果、无花果、人参果、火龙果、牛油果、海棠果、释迦果（番荔枝）、甜瓜、蜜瓜、哈密瓜、西瓜、菠萝蜜、菠萝、凤梨、荔枝、龙眼（桂圆）、榴莲、莲雾、红毛丹、枸杞、沙棘、胡柚、香柚、西柚、櫻桃李、櫻桃、针叶櫻桃、车厘子、覆盆子、橄榄、油柑（余甘子）、黄皮、山竹、枣（大枣、酸枣、黑枣）、柿子、玉米、甘蓝、甜菜、姜、冬瓜、南瓜、木瓜、胡萝卜、青萝卜、番茄、黄瓜、芹菜、白菜、香菜、芥蓝、羽衣甘蓝、荆芥、马齿苋、佛手、香芋、接骨木莓、马蹄中的一种或几种】、诺丽果浆、乳粉、乳清粉、稀奶油、炼乳、牛乳、人造奶油（人造黄油）、含乳食品基料粉（固体饮料）、芝士粉、全蛋粉、蛋黄粉、椰浆、浓缩椰子水、椰子水、椰子肉、椰纤果、速溶咖啡粉、咖啡、咖啡浓缩液、咖啡提取液、茶粉/茶鲜萃液/茶浓缩液（红茶、绿茶、白茶、黑茶、普洱、乌龙茶、茉莉花茶、茉莉绿茶中的一种或几种）、坚果籽类或其酱【花生、核桃、黑芝麻、白芝麻、杏仁、榛子、开心果、腰果、巴旦木（扁桃仁）、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果、亚麻籽、橄榄仁、板栗、南瓜籽、白果仁、西瓜籽中的一种或几种】、食用花卉水提取液或浓缩液【桂花、茉莉花、金银花、洛神花（玫瑰茄）、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、丹凤牡丹花、茶树花、关山樱花中的一种或几种】、食用花卉粉或其蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、粮食粉或其熟制品及其泥（浆）【大米、糯米、紫米、黑米、红米、青稞米（仁）、藜麦米（仁）、小麦米（仁）、小米、香米、籼米、粳米、糙米、苦荞米、黍米、稷米、燕麦、玉米、高粱米、黄豆（大豆）、青豆、绿豆、黑豆、红豆、赤小豆、白芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、薏米（薏苡仁）中的一种或几种】、藕粉、苹果醋、山楂醋、葡萄醋、柿子醋中的一种或几种为原料，添加或不添加植脂末、麦芽糊精、海藻糖、酵母β-葡聚糖、壳寡糖、叶黄素酯、菊粉、胶原蛋白肽、γ-氨基丁酸、食用盐、海盐、大豆蛋白、豌豆蛋白、茶叶茶氨酸、低聚甘露糖、植物或其提取液或其提取物或浓缩液（汁、浆）【陈皮（橘皮）、乌梅、沙棘、山药、莲子、紫苏、槐花、槐米、百合、白芷、芡实、茯苓、肉豆蔻、肉桂、丁香、白扁豆、白扁豆花、白果（银杏果）、甘草、薄荷、罗汉果、蒲公英、胖大海、栀子、鱼腥草（折耳根）、黄精、藿香、菊苣、鲜白茅根、鲜芦根、酸枣仁、益智仁、桔梗、桔红、荷叶、马齿苋、榧子、薏苡仁、薤白、砂仁、郁李仁、枸杞子、覆盆子、决明子、枳椇子、莱菔子、葛根、淡竹叶、桑叶、麦芽、高良姜、姜（生姜、

干姜)、黄芥子、香橼、香薷、桃仁、代代花、赤小豆、黄芪、党参、肉苁蓉、杜仲叶、天麻、铁皮石斛、灵芝、大麦苗、小麦苗、小麦苗粉、大麦苗粉、玉米须、凉粉草(仙草)、重瓣红玫瑰、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、牛蒡根、白芸豆、酸角(罗望子)、枇杷叶、辣木叶、人参(人工种植5年及以下)、红枣、桃胶中的一种或几种】、啤酒花、苦荞茶、奇亚籽、圆苞车前子壳/粉、阿胶、鸡内金或其提取物、燕窝粉、燕窝提取物、黑木耳提取物、黑豆提取物、绿豆提取物、青稞提取物、五指毛桃提取物、香茅浓缩液、橘皮浓缩液、可可浓缩液、话梅浓缩液、酸梅浓缩液、乳清蛋白粉、奶油(黄油)、无水奶油、干酪(奶酪)、再制干酪、调制乳、奶油粉、椰子浓缩液、椰子水粉、椰浆粉、椰子油、氢化椰子油、棕榈油、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、抹茶粉、(紫薯、红薯、山药、芋头、木薯中的一种或几种)及其粉/浓缩汁(浆)或其鲜品或速冻品、外购克菲尔发酵原液(非活菌型含乳饮料)、外购植物酵素(非活菌型发酵型果蔬饮料浓浆)、库拉索芦荟凝胶、N-乙酰神经氨酸、大豆磷脂中的一种或几种,添加或不添加食品营养强化剂【牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素B₁(盐酸硫胺)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、胆钙化醇(维生素D₃)、钙(柠檬酸钙、乳酸钙、碳酸钙中的一种或几种)、左旋肉碱(L-肉碱)中的一种或几种】、磷脂、单,双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、硬脂酰乳酸钙、酪蛋白酸钠、海藻酸钠、琼脂、甘油、果胶、明胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、阿拉伯胶、槐豆胶(刺槐豆胶)、刺云实胶、可溶性大豆多糖、聚葡萄糖、 α -环状糊精、 β -环状糊精、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、磷酸、磷酸氢二钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钾、氯化钾、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、DL-苹果酸、d1-酒石酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、乳酸、抗坏血酸(维生素C)、D-异抗坏血酸钠、维生素E(d1- α -生育酚)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化碳、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、木糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖(蔗糖素)、纽甜、阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、焦糖色(仅限果味饮料浓浆)、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)、番茄红、番茄红素、红曲红(仅限果味饮料浓浆)、蓝锭果红、胭脂虫红、葡萄皮红、桑椹红、天然苋菜红(仅限果味饮料浓浆)、杨梅红、甜菜红、玫瑰茄红(仅限果味饮料浓浆)、萝卜红(仅限果味饮料浓浆)、高粱红、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、菊花黄浸膏(仅限果味饮料浓浆)、红曲黄色素、叶黄素、胭脂树橙、红花黄(仅限果味饮料浓浆)、栀子黄(仅限果味饮料浓浆)、姜黄、栀子蓝(仅限果味饮料浓浆)、亮蓝、藻蓝、复配着色剂【甘油、聚甘油脂肪酸酯、山梨糖醇液、单,双甘油脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、维生素C】、叶绿素铜钠盐、乙基麦芽酚、香兰素、甘草流浸膏、食品用香精中的一种或几种,经预处理、调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、灌装等工艺制成的风味饮料浓浆。本产品不直接提供给消费者,非直接饮用,做为风味饮品调制使用,按标签所示使用要求稀释后使用。

根据原辅料不同，产品可分类果茶风味饮料浓浆、奶茶风味饮料浓浆、果味饮料浓浆、蔬菜风味饮料浓浆、果蔬风味饮料浓浆、乳风味饮料浓浆、咖啡风味饮料浓浆、花香风味饮料浓浆、植物风味饮料浓浆、果醋风味饮料浓浆、糖风味饮料浓浆、其他风味饮料浓浆。

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 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 结晶果糖、固体果葡糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 低聚木糖应符合 QB/T 2984 或 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.14 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.15 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.16 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 QB/T 2848 的规定。
- 2.1.17 酵母 β -葡聚糖应符合 QB/T 4572 的规定。
- 2.1.18 壳寡糖应符合 QB/T 5503 的规定。
- 2.1.19 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.20 叶黄素酯应符合 QB/T 5941 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.23 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.24 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.25 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 5633.7 的规定。
- 2.1.26 食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.28 豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.29 茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告 2014 年 15 号《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》的规定。
- 2.1.30 低聚甘露糖应符合原卫计委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.31 果蔬原浆（汁）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.32 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.33 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.34 果蔬干制品应符合 GB 16325 或 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.35 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.36 诺丽果浆应符合原卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告》（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.37 植物提取液应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.38 植物提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.39 植物浓缩液（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.40 陈皮（橘皮）、乌梅、沙棘、山药、莲子、紫苏、槐花、槐米、百合、白芷、芡实、茯苓、肉豆蔻、肉桂、丁香、白扁豆、白扁豆花、白果（银杏果）、甘草、薄荷、罗汉果、蒲公英、胖大海、栀子、鱼腥草（折耳根）、黄精、藿香、菊苣、鲜白茅根、鲜芦根、酸枣仁、益智仁、桔梗、桔红、荷叶、马齿苋、榧子、薏苡仁、薤白、砂仁、郁李仁、枸杞子、覆盆子、决明子、枳椇子、莱菔子、葛根、淡竹叶、桑叶、麦芽、高良姜、姜（生姜、干姜）、黄芥子、香橼、香薷、桃仁、代代花、赤小豆、黄芪、党参、肉苁蓉、杜仲叶、天麻、铁皮石斛、灵芝应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.41 大麦苗应符合原卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.42 小麦苗应符合原卫生部《关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复》的规定。
- 2.1.43 小麦苗粉、大麦苗粉应符合 DBS13/ 013 的规定。
- 2.1.44 玉米须应符合原卫生部《关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函[2012]306 号）的规定。
- 2.1.45 凉粉草（仙草）、重瓣红玫瑰应符合原卫生部《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》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.46 冬青科苦丁茶应符合原国家卫生和计划生育委员会《关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复》（卫计生函[2013]86 号）的规定。
- 2.1.47 木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合原卫生部《关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复》（卫监督函[2011]428 号）的规定。
- 2.1.48 牛蒡根应符合原国家卫生计生委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函[2013]83 号）的规定。

- 2.1.49 白芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.50 酸角（罗望子）应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.51 枇杷叶应符合原国家卫生计生委《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.52 辣木叶应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.53 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部《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 啤酒花应符合 NY/T 702 的规定。
- 2.1.55 红枣应符合 GB/T 26150 或 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.56 苦荞茶应符合 DBS51/ 004 的规定。
- 2.1.57 奇亚籽、圆苞车前子壳/粉应符合原国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.58 阿胶、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.59 鸡内金提取物、燕窝粉、燕窝提取物、黑木耳提取物、黑豆提取物、绿豆提取物、青稞提取物、五指毛桃提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.60 甘草流浸膏应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.61 香茅浓缩液、橘皮浓缩液、可可浓缩液、话梅浓缩液、酸梅浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.62 桃胶应符合国家卫健委《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》（2023 年第 8 号）的规定。
- 2.1.63 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.64 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.65 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.66 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.67 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.68 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.69 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.70 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.71 牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.72 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.73 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.74 含乳食品基料粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.75 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.76 奶油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.77 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.78 椰浆、浓缩椰子水应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.79 椰子水应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.80 椰子水粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.81 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。
- 2.1.82 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.83 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.84 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.85 氢化椰子油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.86 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.87 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.88 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.89 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.90 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.91 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.92 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.93 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.94 咖啡浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.95 咖啡提取液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.96 茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.97 茶鲜萃液应符合 GB/T 21733 的规定。
- 2.1.98 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.99 坚果籽类或其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.100 食用花卉水提取液应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.101 食用花卉浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.102 食用花卉粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.103 食用花卉蜜饯制品应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.104 粮食粉或其熟制品应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.105 熟制粮食泥（浆）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.106 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.107 苹果醋、山楂醋、葡萄醋、柿子醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.108（紫薯、红薯、山药、芋头、木薯）粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.109（紫薯、红薯、山药、芋头、木薯）浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.110 (紫薯、红薯、山药、芋头、木薯) 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。
- 2.1.111 (紫薯、红薯、山药、芋头、木薯) 速冻品应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.112 外购克菲尔发酵原液(非活菌型含乳饮料) 应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.113 外购植物酵素(非活菌型发酵型果蔬饮料浓浆) 应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.114 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2843 的规定。
- 2.1.115 N-乙酰神经氨酸应符合 QB/T 5939 的规定。
- 2.1.116 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.117 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.118 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.119 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.120 维生素 B₁(盐酸硫胺) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.121 维生素 B₆(盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.122 维生素 B₁₂(氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.123 胆钙化醇(维生素 D₃) 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.124 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.125 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.126 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.127 左旋肉碱(L-肉碱) 应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.128 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.129 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.130 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.131 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.132 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.133 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.134 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.135 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.136 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.137 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.138 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.139 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.140 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.141 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.142 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.143 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.144 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.145 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.146 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.147 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.148 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.149 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.150 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.151 槐豆胶（刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.152 刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定。
- 2.1.153 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.154 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.155 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.156 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.157 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.158 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.159 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.160 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.161 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.162 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.163 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.164 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.165 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.166 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.167 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.168 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.169 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.170 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.171 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.172 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.173 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.174 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.175 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.176 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.177 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.178 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.179 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.180 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.181 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.182 抗坏血酸(维生素 C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.183 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.184 维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.185 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.186 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.187 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.188 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.189 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.190 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.191 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.192 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.193 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.194 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.195 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.196 赤藓糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.197 甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.198 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.199 三氯蔗糖(蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.200 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.201 阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.202 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.203 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.204 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.205 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.206 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.207 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

- 2.1.208 番茄红应符合 GB 28316 的规定。
- 2.1.209 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.210 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.211 蓝锭果红应符合 GB 1886.369 的规定。
- 2.1.212 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.213 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.214 桑椹红应符合 GB 1886.345 的规定。
- 2.1.215 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.216 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.217 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.218 玫瑰茄红应符合 GB 28312 的规定。
- 2.1.219 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.220 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.221 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.222 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.223 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.224 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.225 菊花黄浸膏应符合 GB 1886.113 的规定。
- 2.1.226 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.227 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.228 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.229 红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。
- 2.1.230 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.231 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.232 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.233 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.234 藻蓝应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.235 复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.236 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.237 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.238 香兰素应符合 GB 1886.16 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于无色透明的容器中，按产品标签标示的冲调方法稀释，在自然光下观察色泽和状态、鉴别气味，检查其有无外来异物，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味，无异嗅	
状态	无正常视力可见外来异物，允许有少量原料物质沉淀或上浮。	

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		≤ 0.25	GB 5009.12
营 养 强 化剂 ^a	牛磺酸，g/kg	0.4-0.6	GB 5009.169
	肌醇，mg/kg	60-120	GB 5009.270
	烟酸，mg/kg	3-18	GB 5009.89
	维生素B ₁ （盐酸硫胺），mg/kg	2-3	GB 5009.84
	维生素B ₆ （盐酸吡哆醇），mg/kg	0.4-1.6	GB 5009.154
	维生素B ₁₂ （氰钴胺），μg/kg	0.6-1.8	GB 5009.285
	胆钙化醇（维生素D ₃ ），μg/kg	2-10	GB 5009.296
	钙，mg/kg	160-1350	GB 5009.92
	左旋肉碱（L-肉碱），mg/kg	100-3000	SN/T 5146或GB 29989
磷酸盐 ^b 【以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计】，g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
L（+）-酒石酸，dl-酒石酸（以酒石酸计） ^b ，g/kg		≤ 5.0	GB 5009.157
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg		≤ 0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
防腐 剂 ^b	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
甜 味 剂 ^b	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
	纽甜，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
	阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854

项 目		指 标	检验方法
着色剂 ^b	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）	SN/T 5643.3或GB 5009.35
	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
	β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
	叶黄素，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
	胭脂树橙，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
	栀子黄，g/kg	≤ 0.3（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.149
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025（仅限果味饮料浓浆） 0.02（果味饮料浓浆除外）	GB 5009.35
	叶绿素铜钠盐，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
维生素E ^b ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.82	
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185	
氰化物 ^d （以HCN计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36	
脲酶试验 ^e	阴性	GB/T 5009.183	
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 仅适用于添加了该类营养强化剂的产品，按标签稀释要求稀释后检验。</p> <p>b 仅适用于添加该类食品添加剂的产品，同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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；按标签稀释要求稀释后检验（防腐剂除外）。</p> <p>c 仅适用于添加了【山楂或（和）苹果】果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉或其新鲜品或其速冻品、苹果醋、山楂醋的产品。</p> <p>d 仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的产品，检测结果换算为HCN计。</p> <p>e 仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的产品。</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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌/ (CFU/g) ≤	20				GB 4789. 15
酵母/ (CFU/g) ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 4
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 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 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括: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。

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、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、结晶果糖、固体果葡糖、麦芽糖、麦芽糖浆、低聚木糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、蜂蜜、柑橘纤维、果蔬原浆（汁）/浓缩汁（浆）/粉/干制品或其速冻品【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、桃、杏、李子、梨、刺梨、苹果、山楂、橙、砂糖桔、金桔、卡曼橘（小青柠、青金桔、小青橘）、柑橘、蓝柑、柠檬、葡萄、提子、香蕉、桑葚、枇杷、杨桃、青梅、话梅、梅（乌梅、酸梅）、杨梅、草莓、蓝莓、黑莓、树莓、蔓越莓、黑加仑、西梅、猕猴桃（奇异果）、芒果、百香果、无花果、人参果、火龙果、牛油果、海棠果、释迦果（番荔枝）、甜瓜、蜜瓜、哈密瓜、西瓜、菠萝蜜、菠萝、凤梨、荔枝、龙眼（桂圆）、榴莲、莲雾、红毛丹、枸杞、沙棘、胡柚、香柚、西柚、櫻桃李、櫻桃、针叶櫻桃、车厘子、覆盆子、橄榄、油柑（余甘子）、黄皮、山竹、枣（大枣、酸枣、黑枣）、柿子、玉米、甘蓝、甜菜、姜、冬瓜、南瓜、木瓜、胡萝卜、青萝卜、番茄、黄瓜、芹菜、白菜、香菜、芥蓝、羽衣甘蓝、荆芥、马齿苋、佛手、香芋、接骨木莓、马蹄中的一种或几种】、诺丽果浆、乳粉、乳清粉、稀奶油、炼乳、牛乳、人造奶油（人造黄油）、含乳食品基料粉（固体饮料）、芝士粉、全蛋粉、蛋黄粉、椰浆、浓缩椰子水、椰子水、椰子肉、椰纤果、速溶咖啡粉、咖啡、咖啡浓缩液、咖啡提取液、茶粉/茶鲜萃液/茶浓缩液（红茶、绿茶、白茶、黑茶、普洱、乌龙茶、茉莉花茶、茉莉绿茶中的一种或几种）、坚果籽类或其酱【花生、核桃、黑芝麻、白芝麻、杏仁、榛子、开心果、腰果、巴旦木（扁桃仁）、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果、亚麻籽、橄榄仁、板栗、南瓜籽、白果仁、西瓜籽中的一种或几种】、食用花卉水提取液或浓缩液【桂花、茉莉花、金银花、洛神花（玫瑰茄）、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、丹凤牡丹花、茶树花、关山樱花中的一种或几种】、食用花卉粉或其蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、粮食粉或其熟制品及其泥（浆）【大米、糯米、紫米、黑米、红米、青稞米（仁）、藜麦米（仁）、小麦米（仁）、小米、香米、籼米、粳米、糙米、苦荞米、黍米、稷米、燕麦、玉米、高粱米、黄豆（大豆）、青豆、绿豆、黑豆、红豆、赤小豆、白芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、薏米（薏苡仁）中的一种或几种】、藕粉、苹果醋、山楂醋、葡萄醋、柿子醋中的一种或几种为原料，添加或不添加植脂末、麦芽糊精、海藻糖、酵母β-葡聚糖、壳寡糖、叶黄素酯、菊粉、胶原蛋白肽、γ-氨基丁酸、食用盐、海盐、大豆蛋白、豌豆蛋白、茶叶茶氨酸、低聚甘露糖、植物或其提取液或其提取物或浓缩液（汁、浆）【陈皮（橘皮）、乌梅、沙棘、山药、莲子、紫苏、槐花、槐米、百合、白芷、芡实、茯苓、肉豆蔻、肉桂、丁香、白扁豆、白扁豆花、白果（银杏果）、甘草、薄荷、罗汉果、蒲公英、胖大海、栀子、鱼腥草（折耳根）、黄精、藿香、菊苣、鲜白茅根、鲜芦根、酸枣仁、益智仁、桔梗、桔红、荷叶、马齿苋、榧子、薏苡仁、薤白、砂仁、郁李仁、枸杞子、覆盆子、决明子、枳椇子、莱菔子、葛根、淡竹叶、桑叶、麦芽、高良姜、姜（生姜、干姜）、黄芥子、香橼、香薷、桃仁、代代花、赤小豆、黄芪、党参、肉苁蓉、杜仲叶、天麻、铁皮石斛、灵芝、大麦苗、小麦苗、小麦苗粉、大麦苗粉、玉米须、凉粉草（仙草）、重瓣红玫瑰、冬青科苦

丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、牛蒡根、白芸豆、酸角（罗望子）、枇杷叶、辣木叶、人参（人工种植5年及以下）、红枣、桃胶中的一种或几种】、啤酒花、苦荞茶、奇亚籽、圆苞车前子壳/粉、阿胶、鸡内金或其提取物、燕窝粉、燕窝提取物、黑木耳提取物、黑豆提取物、绿豆提取物、青稞提取物、五指毛桃提取物、香茅浓缩液、橘皮浓缩液、可可浓缩液、话梅浓缩液、酸梅浓缩液、乳清蛋白粉、奶油（黄油）、无水奶油、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、奶油粉、椰子浓缩液、椰子水粉、椰浆粉、椰子油、氢化椰子油、棕榈油、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、抹茶粉、（紫薯、红薯、山药、芋头、木薯中的一种或几种）及其粉/浓缩汁（浆）或其鲜品或速冻品、外购克菲尔发酵原液（非活菌型含乳饮料）、外购植物酵素（非活菌型发酵型果蔬饮料浓浆）、库拉索芦荟凝胶、N-乙酰神经氨酸、大豆磷脂中的一种或几种，添加或不添加食品营养强化剂【牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、胆钙化醇（维生素 D₃）、钙（柠檬酸钙、乳酸钙、碳酸钙中的一种或几种）、左旋肉碱（L-肉碱）中的一种或几种】、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、硬脂酰乳酸钙、酪蛋白酸钠、海藻酸钠、琼脂、甘油、果胶、明胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、阿拉伯胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、刺云实胶、可溶性大豆多糖、聚葡萄糖、 α -环状糊精、 β -环状糊精、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、磷酸、磷酸氢二钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钾、氯化钾、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、DL-苹果酸、d1-酒石酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、乳酸、抗坏血酸（维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(d1- α -生育酚)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化碳、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、木糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、纽甜、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、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）、番茄红、番茄红素、红曲红（仅限果味饮料浓浆）、蓝锭果红、胭脂虫红、葡萄皮红、桑椹红、天然苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、杨梅红、甜菜红、玫瑰茄红（仅限果味饮料浓浆）、萝卜红（仅限果味饮料浓浆）、高粱红、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、菊花黄浸膏（仅限果味饮料浓浆）、红曲黄色素、叶黄素、胭脂树橙、红花黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、姜黄、栀子蓝（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、藻蓝、复配着色剂【甘油、聚甘油脂肪酸酯、山梨糖醇液、单，双甘油脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、维生素 C】、叶绿素铜钠盐、乙基麦芽酚、香兰素、甘草流浸膏、食品用香精中的一种或几种，经预处理、调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、灌装等工艺制成的风味饮料浓浆。本产品不直接提供给消费者，非直接饮用，做为风味饮品调制使用，按标签所示使用要求稀释后使用。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，参考 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州本味食品科技有限公司

H N

Q B