



413472S-2025



新赢世（商丘）食品有限公司企业标准

Q/XYS 0005S-2025

调味糖浆

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

新赢世（商丘）食品有限公司 发布

前 言

本标准由新赢世（商丘）食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邢盖。

H N

Q B

调味糖浆

1 范围

本标准规定了调味糖浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、大米糖浆、小麦糖浆、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、水果原浆/浓缩汁（浆）【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、罗汉果、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）中的一种或几种】、诺丽果浆、蜂蜜、椰浆粉（固体饮料）、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、麦芽糊精、蔬菜原浆/浓缩汁（浆）【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、佛手瓜中的一种或几种】、茶叶或茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、菊粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、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、调制乳、牛奶、牛乳、乳清粉、乳清蛋白粉、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、大豆浆、食用盐、海盐中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、氯化钾、甘油、乙基麦芽酚、香兰素、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、焦糖色、食品用香精、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、加热、冷却、灌装、包装而制成的调味糖浆。

2 分类

根据添加或不添加水果、果浆或果汁等水果制品可分为水果调味糖浆、其他调味糖浆。

水果调味糖浆:以白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、大米糖浆、小麦糖浆、麦芽糖中的一种或几种为主要原料,添加或不添加生活饮用水(经过滤、反渗透)、水果原浆/浓缩汁(浆)【香蕉、龙眼肉(桂圆)、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚(西柚)、柑橘、菠萝(凤梨)、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴(芭乐)、枇杷、罗汉果、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃(奇异果)、樱桃(车厘子)、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果(西番莲)、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子(油甘子)、鹅莓(醋栗)、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果(不老莓)中的一种或几种】、诺丽果浆、蜂蜜、椰浆粉(固体饮料)、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、麦芽糊精、蔬菜原浆/浓缩汁(浆)【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄(西红柿)、马蹄(荸荠)、萝卜、姜、甜玉米(或糯玉米)、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜(豆薯)、山药、香芋、芋头、佛手瓜中的一种或几种】、茶叶或茶粉或其浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种)、菊粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉(奶粉)、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、调制乳、牛奶、牛乳、乳清粉、乳清蛋白粉、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、大豆浆、食用盐、海盐中的一种或几种,添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单,双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、氯化钾、甘油、乙基麦芽酚、香兰素、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、食品用香精、苯甲酸钠、山梨酸钾、天然薄荷脑中的一种或几种,经调配、过滤、灌装、包装而制成的调味糖浆。

其他调味糖浆:以白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、大米糖浆、小麦糖浆、麦芽糖中的一种或几种为主要原料,添加或不添加生活饮用水(经过滤、反渗透)、蜂蜜、椰浆粉(固体饮料)、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、麦芽糊精、蔬菜原浆/浓缩汁(浆)【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄(西红柿)、马蹄(荸荠)、萝卜、姜、甜玉米(或糯玉米)、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜(豆薯)、山药、香芋、芋头、佛手瓜中的一种或几种】、茶叶或茶粉或其浓缩液(红茶、绿茶、乌龙

茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种)、菊粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉(奶粉)、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、调制乳、牛奶、牛乳、乳清粉、乳清蛋白粉、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、大豆浆、食用盐、海盐中的一种或几种,添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单,双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、氯化钾、甘油、乙基麦芽酚、香兰素、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、焦糖色、食品用香精、苯甲酸钠、山梨酸钾、的一种或几种,经调配、过滤、灌装、包装而制成的调味糖浆。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖应符合GB 13104的规定。
- 3.1.2 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、大米糖浆、小麦糖浆、麦芽糖应符合GB 15203的规定。
- 3.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.4 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 3.1.5 结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、麦芽糊精应符合GB 15203的规定。
- 3.1.6 水果、蔬菜原浆应符合GB/T 31121的规定。
- 3.1.7 水果浓缩汁(浆)、蔬菜浓缩汁(浆)、罗汉果浓缩汁应符合GB 17325的规定。
- 3.1.8 诺丽果浆应符合原卫生部公告2010年第9号的规定。
- 3.1.9 茶叶应符合NY/T 288的规定。
- 3.1.10 茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 3.1.11 茶浓缩液应符合QB/T 4068的规定。
- 3.1.12 菊粉应符合原卫生部公告2009年第5号的规定。
- 3.1.13 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 3.1.14 速溶咖啡粉应符合DBS53/021的规定。
- 3.1.15 咖啡液应符合GB/T 30767的规定。
- 3.1.16 可可脂应符合GB/T 20707的规定。

- 3.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.18 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 3.1.19 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.20 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.21 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.22 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.23 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.24 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.25 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 3.1.26 牛奶、牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.27 魔芋粉 NY/T 494 的规定。
- 3.1.28 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.29 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.30 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 3.1.31 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.32 大豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。
- 3.1.33 食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.35 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.37 L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.39 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 3.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.41 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.42 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 3.1.43 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.44 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 3.1.45 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 3.1.46 磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 3.1.47 抗坏血酸（又名维生素C）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.48 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

- 3.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.50 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.51 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 3.1.52 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 3.1.53 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 3.1.54 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.55 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.56 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.57 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.58 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 3.1.59 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.60 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 3.1.61 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.62 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.63 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 3.1.64 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.65 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.66 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.67 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.68 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.69 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 3.1.70 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 3.1.71 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 3.1.72 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.73 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.74 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 3.1.75 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.76 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 3.1.77 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.78 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.79 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.80 甘油应符合 GB 29950 的规定。

- 3.1.81 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。
- 3.1.82 香兰素应符合GB 1886.16 的规定。
- 3.1.83 纽甜应符合GB 29944 的规定。
- 3.1.84 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。
- 3.1.85 甜菊糖苷应符合GB 8270 的规定。
- 3.1.86 乳糖醇应符合GB 1886.98 的规定。
- 3.1.87 赤藓糖醇应符合GB 26404 的规定。
- 3.1.88 焦糖色应符合GB 1886.64 的规定。3
- 3.1.89 食品用香精应符合GB 30616 的规定。
- 3.1.90 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77 的规定。
- 3.1.91 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 3.1.92 苯甲酸钠应符合GB 1886.184 的规定。
- 3.1.93 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。

3.2 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 | 从样品中随机取出一瓶，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，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽 | 具有各本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有各产品应有的气味和滋味，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

3.3 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 |
|-----------------------------------|--------|-------------|
| 纽甜 ^a , g/kg | ≤ 0.07 | GB 5009.247 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg | ≤ 3.0 | GB 5009.263 |
| 甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）， g/kg | ≤ 0.91 | SN/T 3854 |
| 山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计）， g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |

| | | | |
|--|---|------|-------------|
| 植酸 ^a , g/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.153 |
| 展青霉素 ^b , μg/kg | ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| 磷酸盐 ^c (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg | ≤ | 10.0 | GB 5009.256 |
| *铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| <p>注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（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> <p>b 仅适用于添加山楂、苹果制品的产品；</p> <p>c 仅适用于添加磷酸盐的产品。</p> | | | |

3.4 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 | 100 | GB 4789.3 |
| 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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行

3.5 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。

3.6 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 的规定。

3.7 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，农药残留限量应符合GB 2763的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

4 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、大米糖浆、小麦糖浆、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、水果原浆/浓缩汁（浆）【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、罗汉果、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）中的一种或几种】、诺丽果浆、蜂蜜、椰浆粉（固体饮料）、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、麦芽糊精、蔬菜原浆/浓缩汁（浆）【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、佛手瓜中的一种或几种】、茶叶或茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、菊粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、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、调制乳、牛奶、牛乳、乳清粉、乳清蛋白粉、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、大豆浆、食用盐、海盐中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、氯化钾、甘油、乙基麦芽酚、香兰素、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、焦糖色、食品用香精、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、加热、冷却、灌装、包装而制成的调味糖浆。

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》的规定制定本企业标准，作为组织生产、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。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠作为食品添加剂（抗氧化剂）使用。

新赢世（商丘）食品有限公司