



412425S-2025



功立欣（河南）药业有限公司企业标准

Q/GLX 0002S-2025

风味饮料浓浆

2025-08-11 发布

2025-08-11 实施

功立欣（河南）药业有限公司 发布

前 言

本标准由功立欣（河南）药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张杰。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、蜂蜜、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、低聚果糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚异麦芽糖、果蔬【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、提子、香蕉、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、草莓、蓝莓、树莓、青梅、蔓越莓、杨梅、葡萄、黑加仑葡萄、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）、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、西梅、砂糖橘、针叶樱桃、圣女果、车厘子、梨、枇杷果、魔芋、苦瓜、枣、莲子、山楂、木瓜、甘蔗中的一种或多种，经预处理、分切】或其浓缩汁（浆）/粉、茶粉或浓缩液【红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种】、诺丽果浆、抹茶粉、固体饮料（咖啡粉、水蜜桃粉、葡萄粉、草莓粉）、魔芋粉、咖啡液、可可粉、可可脂、巧克力、可可液块、乳粉、乳酸菌饮料、发酵乳、乳清发酵液、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）、芝士粉、奶油粉、全蛋粉、黑芝麻糊、食用花卉【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、关山樱花中的一种或几种】粉或其蜜饯制品、植物或植物水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、桑葚、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、洛神花（玫瑰茄）、凉粉草（仙草）、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、枇杷叶、枇杷花、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、地黄、化橘红、黑米、黑花生、黑豆、白芸豆、大麦中的一种或几种，经水煮提取、过滤、混合或不混合】中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、乳酸、L(+)-酒石酸、d1-酒石酸、香兰素、 α -环状糊精、 β -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、海藻酸钾、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、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、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- δ -内酯、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠（抗氧化剂）、抗坏血酸钙（抗氧化剂）、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、山梨糖醇、山梨糖醇液、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、甜菜红、葡萄皮红、杨梅红、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）、胭脂虫红、叶绿素铜钠盐、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理或不处理、调配、混合、搅拌、熬煮或不熬煮、灌装、封口、杀菌、包装加工而制成的用于风味饮料生产、加工用且不直接提供给消费者的风味饮料浓浆。

按照所用辅料不同，产品分类为：果味饮料浓浆、乳味饮料浓浆、茶味饮料浓浆、糖风味饮料浓浆、咖啡味饮料浓浆、植物风味饮料浓浆、酸奶风味饮料浓浆、奶茶风味饮料浓浆、其它风味饮料浓浆。

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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、低聚果糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.5 果蔬应清洁、卫生、无腐烂变质。

2.1.6 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.9 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。

2.1.10 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.11 固体饮料、乳酸菌饮料、乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。

2.1.12 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。

2.1.13 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。

2.1.14 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.15 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。

2.1.16 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.17 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。

- 2.1.18魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.21稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.22炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.23干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.24再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.25人造奶油（人造黄油）、芝士粉、奶油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.26全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27黑芝麻糊应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.28桂花、茉莉花应符合应清洁、卫生、无污染、无腐烂。
- 2.1.29金银花、菊花、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、桑葚、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.30丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.31重瓣红玫瑰、凉粉草（仙草）应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.32关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.33花卉蜜饯制品应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.34玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.35人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.36乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.37玉米须应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.38茶树花应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.39牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83号的规定。
- 2.1.40平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.41小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.42杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.43枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.44枇杷花应符合卫健委公告2019年第2号的规定。
- 2.1.45党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委 2023年第9号公告的规定。

- 2.1.46地黄、化橘红应符合卫健委2024年第4号公告的规定。
- 2.1.47黑米、黑花生、黑豆、白芸豆、大麦应符合 GB 2715 的规定。
- 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。
- 2.1.52DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.53乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.54L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.55d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.56香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.57 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.58 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.59氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.60碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.61乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.62磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.63磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.64磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.65磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.66三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.67六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.68果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.69黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.70卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.71结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.72羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.73刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.74阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.75瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.76琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.77明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.78海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.79海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.80微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

- 2.1.81 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.82 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.83 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.84 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.85 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.86 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.87 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.88 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.89 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.90 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.91 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.92 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.93 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.94 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.95 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.96 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.97 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.98 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.99 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。
- 2.1.100 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.101 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.102 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.103 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.104 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.105 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.106 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.107 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.108 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.109 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.110 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.111 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.112 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.113 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.114 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.115 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

- 2.1.116高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.117甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.118葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.119杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.120焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.121叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.122胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.123苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.124亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.125复合色素果绿、复合色素巧克力棕应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.126胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.127食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.128诺丽果浆应符合原卫生部 2010 年第 9 号的规定。

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	液体或固液混合态	取约 50mL 混合均匀的被测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后,在自然光下观察性状、色泽、鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查其有无外来异物
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味,无异嗅	
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
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3 GB 5009.12
^a L (+) -酒石酸, d1-酒石酸 (以酒石酸计), g/kg	≤	5.0 GB 5009.157
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
^a 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.03 SN/T 3855 或 GB 5009.278
^a 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	0.6 GB 5009.263

^a 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
^a 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^a 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^a 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05 (仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.35
^a 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025 (仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.35
^a 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05 (仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.35
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
^b 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^c 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^d 氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
^e 脲酶试验		阴性	GB/T 5009.183
^f 锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13、 GB 5009.14、 GB 5009.90
^g 锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
<p>注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 除山梨酸钾及苯甲酸钠外的其它添加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 (山楂、苹果) 及其制品的产品;</p> <p>c 仅适用于添加磷酸盐的产品;</p> <p>d 仅适用于添加杏仁及其制品的产品;</p> <p>e 仅适用于添加黑豆的产品;</p> <p>f 仅适用于采用金属罐装包装的产品;</p> <p>g 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品;</p> <p>注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (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 ^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
*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, 食药两用和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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、蜂蜜、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、低聚果糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚异麦芽糖、果蔬【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、提子、香蕉、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、草莓、蓝莓、树莓、青梅、蔓越莓、杨梅、葡萄、黑加仑葡萄、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）、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、西梅、砂糖橘、针叶樱桃、圣女果、车厘子、梨、枇杷果、魔芋、苦瓜、枣、莲子、山楂、木瓜、甘蔗中的一种或多种，经预处理、分切】或其浓缩汁（浆）/粉、茶粉或浓缩液【红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种】、诺丽果浆、抹茶粉、固体饮料（咖啡粉、水蜜桃粉、葡萄粉、草莓粉）、魔芋粉、咖啡液、可可粉、可可脂、巧克力、可可液块、乳粉、乳酸菌饮料、发酵乳、乳清发酵液、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）、芝士粉、奶油粉、全蛋粉、黑芝麻糊、食用花卉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、关山樱花中的一种或几种】粉或其蜜饯制品、植物或植物水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、桑葚、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、洛神花（玫瑰茄）、凉粉草（仙草）、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、枇杷叶、枇杷花、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、地黄、化橘红、黑米、黑花生、黑豆、白芸豆、大麦中的一种或几种，经水煮提取、过滤、混合或不混合】中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、乳酸、L(+)-酒石酸、d1-酒石酸、香兰素、 α -环状糊精、 β -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、海藻酸钾、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、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、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- δ -内酯、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠（抗氧化剂）、抗坏血酸钙（抗氧化剂）、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、山梨糖醇、山梨糖醇液、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、甜菜红、葡萄皮红、杨梅红、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)、胭脂虫红、叶绿素铜钠盐、食品用香精中的一种或几种,经原料预处理或不处理、调配、混合、搅拌、熬煮或不熬煮、灌装、封口、杀菌、包装加工而制成的用于风味饮料生产、加工用且不直接提供给消费者的风味饮料浓浆。

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。

本标准中涉及产品用途为风味饮料生产、加工用,且不直接提供给消费者。

本标准中抗坏血酸(又名维生素C)、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。

功立欣(河南)药业有限公司

QB