



412521S-2025

商丘博润食品有限公司企业标准

Q/SBR 0003S-2025

调味糖浆

2025-08-20 发布

2025-08-20 实施

商丘博润食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘博润食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘博润食品有限公司。

本标准主要起草人：杨帅坤。

H N

Q B

调味糖浆

1 范围

本标准规定了调味糖浆的要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于水果调味糖浆、其他调味糖浆。

水果调味糖浆是以白砂糖、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、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，添加【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】、和（或）诺丽果浆，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）、植脂末（葡萄糖浆、植物油（部分氢化）、全脂乳粉、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、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、植物提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、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、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种】、坚果籽类或其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、食用植物油【大豆油、菜籽油、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、氢化棕榈油中的一种或几种】、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、

柿子醋中的一种或几种)、熟制粮食粉【大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米糝、高粱米、苦荞米、大豆、红豆、绿豆、红小豆、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、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、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素、苋菜红、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、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、包装而制成的水果调味糖浆。

其他调味糖浆是以果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖中的一种或几种为主要原料,添加蜂蜜、椰浆粉(固体饮料)、植脂末【葡萄糖浆、植物油(部分氢化)、全脂乳粉、酪蛋白酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅】、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)、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、植物提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、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、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参(人工种植5年及5年以下)、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种】、坚果籽类或其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木(扁桃仁)、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、果醋(沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种)、熟制粮食粉【大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕

麦、玉米糝、高粱米、苦荞米、大豆、红豆、绿豆、红小豆、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、抹茶粉中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、食用葡萄糖、食用植物油【大豆油、菜籽油、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、氢化棕榈油中的一种或几种】、食用盐、海盐、魔芋粉、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、菊粉、藕粉、大豆浆、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、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、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、包装而制成的其他调味糖浆。

根据原料不同可分为水果调味糖浆、其他调味糖浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.2 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 水果、蔬菜原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.7 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。

2.1.8 诺丽果浆应符合原卫生部公告 2010 年第9 号的规定。

2.1.9 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。

2.1.10 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.11 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。

2.1.12 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第5 号的规定。

2.1.13 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

- 2.1.14 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.15 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.16 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.19 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.20 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 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 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.26 牛奶、牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.27 植物提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.28 坚果籽类或其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.30 熟制粮食粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.31 魔芋粉 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.33 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.34 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.36 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.37 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.38 大豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。
- 2.1.39 食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.43 L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.45 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.46 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.47 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.48 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.49 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.50 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.51 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.52 磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.53 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.54 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.56 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.57 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.58 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.59 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.60 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.61 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.62 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.63 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.64 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.65 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.66 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.67 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.68 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.69 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.70 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.71 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.72 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.73 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.74 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.75 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.76 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.77 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.78 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.79 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

- 2.1.80 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.81 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.82 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.83 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.84 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.85 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.86 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.87 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.88 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.89 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.90 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。
- 2.1.91 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.92 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.93 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.94 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.95 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.96 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.97 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.98 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.99 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.100 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.101 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.102 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.103 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.104 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.105 木糖醇应符合 GB 1886.234 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 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.110 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.111 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 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	

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
		水果调味糖浆	其他调味糖浆	
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.5	0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.5	0.3	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.5	0.2	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.3	0.3	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.5	0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	0.05	0.05	GB 5009.83
苋菜红 ^a （以苋菜红计），g/kg	≤	0.3	/	GB 5009.35
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

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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；

b 仅适用于添加山楂、苹果制品的产品；

c 仅适用于添加磷酸盐的产品。

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 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 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。

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，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。

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。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、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，添加【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】、和（或）诺丽果浆，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）、植脂末（葡萄糖浆、植物油（部分氢化）、全脂乳粉、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、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、植物提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、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、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种】、坚果籽类或其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、食用植物油【大豆油、菜籽油、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、氢化棕榈油中的一种或几种】、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、熟制粮食粉【大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米糝、高粱米、苦荞米、大豆、红豆、绿豆、红小豆、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、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、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素、苋菜红、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、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、包装而制成的水果调味糖浆。

其他调味糖浆是以果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，添加蜂蜜、椰浆粉（固体饮料）、植脂末【葡萄糖浆、植物油（部分氢化）、全脂乳粉、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅】、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）、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、植物提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、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、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种】、坚果籽类或其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、熟制粮食粉【大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米糝、高粱米、苦荞米、大豆、红豆、绿豆、红小豆、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、抹茶粉中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、食用葡萄糖、食用植物油【大豆油、菜籽油、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、氢化棕榈油中的一种或几种】、食用盐、海盐、魔芋粉、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、菊粉、藕粉、大豆浆、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、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、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、包装而制成的其他调味糖浆。

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》的有关规定，照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，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。

商丘博润食品有限公司

QB