



412384S-2025



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0007S-2025

# 风味饮料浓浆

2025-08-06 发布

2025-08-06 实施

大咖国际食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范军营、秦新磊、常金翠、张卫卫、马婧婧、温军辉。

本标准自实施日起替代 Q/DK 0007S-2024（备案号：412514S-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、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）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、麦芽提取物（麦芽、水、麦芽糊精）、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、蜂蜜、D-阿洛酮糖、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉或其新鲜品或其速冻品【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、油柑、酸木瓜、黄皮、桑葚、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米、姜、冬瓜中的一种或几种】、话梅浓缩汁（浆）、乌梅浓缩汁（浆）、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉、黄茶粉、玄米茶粉中的一种或几种）、速溶茶（速溶红茶、速溶绿茶、速溶乌龙茶、速溶茉莉花茶、速溶黄茶粉、速溶玄米茶粉中的一种或几种）、茶浓缩液（红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、茉莉花茶浓缩液、黄茶浓缩液、玄米茶浓缩液中的一种或几种）、薄荷浓缩液、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、可可脂、巧克力、可可液块、乳制品【乳粉（奶粉）、乳清粉、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、牛乳中的一种或几种】、人造奶油（人造黄油）、植脂末、芝士粉、奶油粉、全蛋粉、乳清蛋白粉、椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉（椰浆、麦芽糊精）、椰浆粉（椰浆、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、黄原胶）、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、食用盐、海盐、酵母、醪糟、焦糖粉调味料、咖啡豆提取液（水、咖啡粉）、咸蛋黄酱（咸蛋黄、食用盐、食用植物油）、果酱、坚果籽类及其酱【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】、黑芝麻糊、（紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种）的粉/浓缩汁（浆）或其新鲜品或速冻品、食用花卉及花卉粉或其蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、洛神花（玫瑰茄）、柚子花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、食用花卉水煮提取物【桂花、茉莉花、金银花、洛神花（玫瑰茄）、柚子花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种，经水煮、提取】、熟制粮食粉及其泥（浆）【大米、籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、

荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糝、高粱米、苦荞米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）中的一种或几种】、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物、茶叶茶氨酸、藕粉、莲子、山药、姜、紫苏、百合、薄荷、罗汉果、决明子、蒲公英、胖大海、大麦、甘草、丁香、肉桂、香辛料（豆蔻、木姜子）、仙草、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）、乳酸菌发酵液【以生活饮用水、生牛乳、白砂糖、奶粉或乳清蛋白粉、葡萄糖、乳酸菌为原料，经发酵而成】、桂圆粉黑糖固体饮料（黑糖和/或红糖、桂圆粉）、水苏糖、低聚果糖、大豆蛋白、豌豆蛋白、桃胶中的一种或几种为原料，添加柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、香兰素、麦芽糊精、 $\alpha$ -环状糊精、氯化钾、乙基麦芽酚、磷脂、大豆磷脂、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、明胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、阿拉伯胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、甲基纤维素、聚葡萄糖、乳酸菌（植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种中的一种或几种）、二氧化碳、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、司盘类[包括山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20)，山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40)，山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60)，山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65)，山梨醇酐油酸酯(又名司盘 80)]（仅限果味饮料）、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 $\beta$ -环状糊精、甘油、冰乙酸、可溶性大豆多糖、维生素 C(抗坏血酸)、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠(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(安赛蜜)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、麦芽糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、着色剂【焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、高粱红、葡萄皮红、柠檬黄、日落黄、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、胭脂虫红、胭脂树橙、红花黄（仅限果味饮料浓浆）、红曲红（仅限果味饮料浓浆）、萝卜红（仅限果味饮料浓浆）、玫瑰茄红（仅限果味饮料浓浆）、藻蓝、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、栀子蓝（仅限果味饮料浓浆）、叶黄素、柑橘黄、 $\beta$ -胡萝卜素、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精、食品用香料（L-阿拉伯糖）、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰

钴胺)、dl-酒石酸、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯中的一种或几种,经预处理、混合、过滤、均质、杀菌或不杀菌、灌装、速冻或不速冻、包装而成的风味饮料浓浆。本产品非直接饮用,作为风味饮品调制使用,按标签所示使用要求稀释后饮用。

## 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880和 GB 15203的规定。
- 2.1.5 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2和 GB 15203的规定。
- 2.1.6 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883和 GB 15203的规定。
- 2.1.7 麦芽提取物应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.16 果蔬浓缩汁(浆)、薄荷浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 果蔬粉应符合NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 果蔬干制品应符合 GB 16325 或GB 2760、GB 2761和GB 2762的规定。
- 2.1.19 果蔬果肉、果蔬新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.20 果蔬速冻品应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.21 话梅浓缩汁(浆)、乌梅浓缩汁(浆) 应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.22速溶茶(速溶红茶、速溶绿茶、速溶乌龙茶、速溶茉莉花茶、速溶黄茶粉、速溶玄米茶粉中的一种或几种)应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.23茶浓缩液(红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、茉莉花茶浓缩液、黄茶浓缩液、玄米茶浓缩液中的一种或几种)应符合QB/T 4068的规定。
- 2.1.24 抹茶粉应符合 GB/T 34778的规定。

- 2.1.25 速溶咖啡粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.26 咖啡应符合NY/T 289的规定。
- 2.1.27 可可粉应符合 GB/T 20706的规定。
- 2.1.28 可可脂应符合 GB/T 20707的规定。
- 2.1.29 巧克力应符合 GB 9678.2的规定。
- 2.1.30 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.31 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646的规定。
- 2.1.34 人造奶油（人造黄油）应符合LS/T 3217的规定。
- 2.1.35 炼乳应符合 GB 13102的规定。
- 2.1.36 干酪（奶酪）应符合 GB 5420的规定。
- 2.1.37 再制干酪应符合 GB 25192的规定。
- 2.1.38 调制乳应符合 GB 25191的规定。
- 2.1.39 牛奶、牛乳应符合 GB 25190的规定。
- 2.1.40 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.41 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.42 奶油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.43 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.44 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.45 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.46 椰子水应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.47 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。
- 2.1.48 椰子粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.49 椰浆粉应符合 GBT 29602 和 GB 7101的规定。
- 2.1.50 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716的规定。
- 2.1.51 椰子油应符合NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.52葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.53 氢化椰子油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.54 苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋应符合GB/T 18187 和 GB 2719的规定。
- 2.1.55 食用盐、海盐应符合 GB/T 5461和 GB 2721的规定。
- 2.1.56 酵母应符合 GB 31639的规定。

- 2.1.57 醪糟应符合NY/T 1885的规定。
- 2.1.58 咖啡豆提取液（水、咖啡粉）应符合GB/T 30767的规定。
- 2.1.59 咸蛋黄酱（咸蛋黄、食用盐、食用植物油）应符合SB/T 10754的规定。
- 2.1.60 坚果籽类及其酱应符合 GB 19300的规定。
- 2.1.61 黑芝麻糊应符合 GB 19640的规定。
- 2.1.62 （紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头）粉应符合 GB 2715的规定。
- 2.1.63 （紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头）浓缩汁（浆）应符合 GB 17325的规定。
- 2.1.64 （紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头）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。
- 2.1.65 （紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头）速冻品应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.66 食用花卉及花卉粉【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）】应清洁、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.67 仙草、重瓣红玫瑰粉所用原料重瓣红玫瑰应符合原卫健委公告 2010 年第 3 号《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》的规定。
- 2.1.68 食用花卉蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、洛神花（玫瑰茄）、柚子花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰】应符合GB 14884的规定。
- 2.1.69 熟制粮食泥（浆）应符合 GB 7101的规定。
- 2.1.70 人参（人工种植5年及5年以下）提取物应符合原卫生部公告2012年第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.71 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。
- 2.1.72 藕粉应符合GB/T 25733的规定。
- 2.1.73 莲子、山药、紫苏、百合、薄荷、罗汉果、决明子、蒲公英、胖大海、大麦、甘草、姜、丁香、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.74 洛神花（玫瑰茄）应符合原卫健委公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.75 仙草应符合原卫健委公告 2010 年第 3 号《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》的规定。

2.1.76 苦丁茶(木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶) 应符合卫监督函(2011) 428 号《关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复》和 2013 年第 86 号《关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复》的规定。

2.1.77 乳酸菌发酵液应符合 GB 7101的规定。

2.1.78 柠檬酸应符合 GB 1886.235的规定。

2.1.79 乳酸应符合 GB 1886.173的规定。

2.1.80 L-苹果酸应符合 GB 1886.40的规定。

2.1.81 DL-苹果酸应符合 GB 25544的规定。

2.1.82 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25的规定。

2.1.83 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545的规定。

2.1.84 香兰素应符合 GB 1886.16的规定。

2.1.85 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和 GB 15203的规定。

2.1.86  $\alpha$ -环状糊精应符合GB 1886.351的规定。

2.1.87 氯化钾应符合GB 25585的规定。

2.1.88 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208的规定。

2.1.89 磷脂应符合 GB 1886.358的规定。

2.1.90 大豆磷脂应符合 LS/T 3219的规定。

2.1.91 磷酸应符合 GB 1886.15的规定。

2.1.92 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334的规定。

2.1.93 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329的规定。

2.1.94 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335的规定。

2.1.95 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4的规定。

2.1.96 果胶应符合 GB 25533的规定。

2.1.97 黄原胶应符合 GB 1886.41的规定。

2.1.98 卡拉胶应符合 GB 1886.169的规定。

2.1.99 结冷胶应符合 GB 25535的规定。

2.1.100 明胶应符合 GB 6783的规定。

2.1.101 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232的规定。

2.1.102 琼脂应符合 GB 1886.239的规定。

2.1.103 阿拉伯胶应符合 GB 29949的规定。

2.1.104 刺槐豆胶应符合 GB 29945的规定。

2.1.105 海藻酸钠应符合 GB 1886.243的规定。

- 2.1.106 微晶纤维素应符合 GB 1886.103的规定。
- 2.1.107 甲基纤维素应符合 GB 1886.256的规定。
- 2.1.108 聚葡萄糖应符合 GB 25541的规定。
- 2.1.109 乳酸菌(植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种)应符合QB/T 4575的规定。
- 2.1.110 水苏糖应符合 QB/T 4260的规定。
- 2.1.111 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.112 二氧化碳应符合 GB 1886.228的规定。
- 2.1.113 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27的规定。
- 2.1.114 大豆蛋白、豌豆蛋白应符合 GB 20371的规定。
- 2.1.115 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539的规定。
- 2.1.116 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92的规定
- 2.1.117 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179的规定
- 2.1.118 司盘类[包括山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20 ),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40 ),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60 ),山梨醇酐三硬脂酸酯 (又名司盘65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80 )]应分别符合GB 25551、GB 25552、 GB 13481、GB 29220、GB 13482的规定。
- 2.1.119 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178的规定。
- 2.1.120 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65的规定。
- 2.1.121 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931的规定。
- 2.1.122 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933的规定。
- 2.1.123 氧化淀粉应符合 GB 29927的规定。
- 2.1.124 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929的规定。
- 2.1.125 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303的规定。
- 2.1.126  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.352的规定。
- 2.1.127 甘油应符合 GB 29950的规定。
- 2.1.128 冰乙酸应符合 GB 1886.10的规定。
- 2.1.129 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301的规定。
- 2.1.130 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754的规定。
- 2.1.131 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28的规定。
- 2.1.132 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37的规定。

- 2.1.133 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。
- 2.1.134 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540的规定。
- 2.1.135 三氯蔗糖(又名蔗糖素) 应符合 GB 25531的规定。
- 2.1.136 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355的规定。
- 2.1.137 赤藓糖醇应符合 GB 26404的规定。
- 2.1.138 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77的规定。
- 2.1.139 木糖醇应符合 GB 1886.234的规定。
- 2.1.140 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944的规定。
- 2.1.141 甘草酸铵应符合 GB 1886.242的规定。
- 2.1.142 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240的规定。
- 2.1.143 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241的规定。
- 2.1.144 麦芽糖醇应符合 GB 28307的规定。
- 2.1.145 山梨酸钾应符合 GB 1886.39的规定。
- 2.1.146 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184的规定。
- 2.1.147 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231的规定。
- 2.1.148 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100的规定。
- 2.1.149 焦糖色应符合 GB 1886.64的规定。
- 2.1.150 高粱红应符合 GB 1886.32的规定。
- 2.1.151 葡萄皮红应符合 GB 28313的规定。
- 2.1.152 柠檬黄应符合 GB 4481.1的规定。
- 2.1.153 日落黄应符合 GB 6227.1的规定。
- 2.1.154 胭脂红应符合 GB 1886.220的规定。
- 2.1.155 诱惑红应符合 GB 1886.222的规定。
- 2.1.156 苋菜红应符合 GB 4479.1的规定。
- 2.1.157 番茄红应符合GB 28316的规定。
- 2.1.158 番茄红素应符合GB 1886.78的规定。
- 2.1.159 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.160 胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.161 红花黄应符合GB 1886.61的规定。
- 2.1.162 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.163 萝卜红应符合GB 25536的规定。

- 2.1.164 玫瑰茄红应符合GB 28312的规定。
- 2.1.165 藻蓝应符合GB 1886.309的规定。
- 2.1.166 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.167 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.168 栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 2.1.169 叶黄素应符合GB 26405的规定。
- 2.1.170 柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.171  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821的规定。
- 2.1.172 果绿应符合 GB 26687的规定。
- 2.1.173 杨梅红应符合 GB 31622的规定。
- 2.1.174 姜黄应符合 GB 1886.60的规定。
- 2.1.175 红曲黄色素应符合 GB 1886.66的规定。
- 2.1.176 天然胡萝卜素应符合 GB 31624的规定。
- 2.1.177 甜菜红应符合 GB 1886.111的规定。
- 2.1.178 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406的规定。
- 2.1.179 食品用香精应符合 GB 30616的规定。
- 2.1.180 牛磺酸应符合 GB 14759的规定。
- 2.1.181 烟酸应符合 GB 14757的规定。
- 2.1.182 桂圆粉黑糖固体饮料应符合GB/T 29602和GB 7101的规定。
- 2.1.183 维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.184 熟制粮食粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.185 维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.186 肌醇应符合GB 1903.42 的规定。
- 2.1.187 茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉、黄茶粉、玄米茶粉中的一种或几种）应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.188 d1-酒石酸应符合GB 1886.42的规定。
- 2.1.189 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2的规定。
- 2.1.190 碳酸钠应符合 GB 1886.1的规定。
- 2.1.191 瓜尔胶应符合 GB 28403的规定。
- 2.1.192 果酱应符合 GB/T 22474的规定。
- 2.1.193 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。

- 2.1.194食用花卉水煮提取物【桂花、茉莉花、金银花、洛神花（玫瑰茄）、柚子花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰】应符合GB 17325的规定。
- 2.1.195 焦糖粉调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.196 柚子花应符合DBS35/010的规定。
- 2.1.197 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合GB 29951的规定。
- 2.1.198 香辛料（豆蔻、木姜子）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.199 D-阿洛酮糖应符合国家卫生健康委员会2025年第4号《关于D-阿洛酮糖等20种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.200 羟丙基淀粉应符合GB 29930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                       | 从样品中随机取出适量， 倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，按标签上所述的食用方法冲调后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 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         |                                                                          |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮 |                                                                          |

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                    |
|--------------------|---------------------------|---------|----------------------------|
| pH 值（25℃）          |                           | 2.0～8.0 | 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<br>或 GB 5009.278 |
|                    | 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）， 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                |

|                                                                                                                                                                                                          |                            |   |                                   |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------|
| 甜味剂                                                                                                                                                                                                      | 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                                                                                                                                                                                                      | 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<br>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）<br>0.02（果味饮料浓浆除外） | GB 5009.35                |
|                                                                                                                                                                                                          | β-胡萝卜素，g/kg                | ≤ | 2.0                               | GB 5009.83                |
|                                                                                                                                                                                                          | 叶绿素铜钠盐，g/kg                | ≤ | 0.5                               | GB 5009.260               |
|                                                                                                                                                                                                          | 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               |
| 营养强化剂                                                                                                                                                                                                    | 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 <sub>6</sub> ，mg/kg  |   | 0.4~1.6                           | GB 5009.154               |
|                                                                                                                                                                                                          | 维生素 B <sub>12</sub> ，μg/kg |   | 0.6~1.8                           | GB 5009.285               |
| 展青霉素，μg/kg                                                                                                                                                                                               |                            | ≤ | 20                                | GB 5009.185               |
| 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg                                                                                                                                                              |                            | ≤ | 5.0                               | GB 5009.256               |
| 氰化物（以 HCN 计），mg/L                                                                                                                                                                                        |                            | ≤ | 0.05                              | GB 5009.36                |
| L(+)-酒石酸、dL-酒石酸（以酒石酸计），g/kg                                                                                                                                                                              |                            | ≤ | 5.0                               | GB 5009.157               |
| 脲酶试验【适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆、大豆蛋白为原料的产品检验】                                                                                                                                                                      |                            |   | 阴性                                | GB/T 5009.183             |
| <p>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；</p> <p>a 按标签稀释倍数稀释后检验；</p> <p>b 仅适用于添加（山楂、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>c 仅适用于添加杏仁的产品；</p> |                            |   |                                   |                           |

d 仅适用于添加该种营养强化剂的产品，按标签稀释后检验。

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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|                                                                                                                                                                    | n                     | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数 <sup>b</sup> ，CFU/mL                                                                                                                                          | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2         |
| <sup>d</sup> 乳酸菌数，CFU/mL ≥                                                                                                                                         | 10 <sup>6</sup>       |   |                 |                 | GB 4789.35        |
| 大肠菌群，CFU/mL                                                                                                                                                        | 5                     | 2 | 10              | 100             | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| *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         |
| <p>注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>b 不适用于添加了乳酸菌的活菌（未杀菌）型饮料。</p> <p>d 适用于添加了乳酸菌的活菌（未杀菌）型饮料，按标签所示稀释后检测。</p> <p>*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p> |                       |   |                 |                 |                   |

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，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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及其短缺量、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、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、麦芽提取物（麦芽、水、麦芽糊精）、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、蜂蜜、D-阿洛酮糖、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉或其新鲜品或其速冻品【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、油柑、酸木瓜、黄皮、桑葚、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米、姜、冬瓜中的一种或几种】、话梅浓缩汁（浆）、乌梅浓缩汁（浆）、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉、黄茶粉、玄米茶粉中的一种或几种）、速溶茶（速溶红茶、速溶绿茶、速溶乌龙茶、速溶茉莉花茶、速溶黄茶粉、速溶玄米茶粉中的一种或几种）、茶浓缩液（红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、茉莉花茶浓缩液、黄茶浓缩液、玄米茶浓缩液中的一种或几种）、薄荷浓缩液、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、可可脂、巧克力、可可液块、乳制品【乳粉（奶粉）、乳清粉、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、牛乳中的一种或几种】、人造奶油（人造黄油）、植脂末、芝士粉、奶油粉、全蛋粉、乳清蛋白粉、椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉（椰浆、麦芽糊精）、椰浆粉（椰浆、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、黄原胶）、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、食用盐、海盐、酵母、醪糟、焦糖粉调味料、咖啡豆提取液（水、咖啡粉）、咸蛋黄酱（咸蛋黄、食用盐、食用植物油）、果酱、坚果籽类及其酱【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】、黑芝麻糊、（紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种）的粉/浓缩汁（浆）或其新鲜品或速冻品、食用花卉及花卉粉或其蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、洛神花（玫瑰茄）、柚子花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、食用花卉水煮提取物【桂花、茉莉花、金银花、洛神花（玫瑰茄）、柚子花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种，经水煮、提取】、熟制粮食粉及其泥（浆）【大米、粳米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糝、高粱米、苦荞米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）中的一种或几种】、人参（人工种植5年及5年以下）提取物、茶叶茶氨酸、藕粉、莲子、山药、姜、紫苏、百合、薄荷、罗汉果、决明子、蒲公英、胖大海、大麦、甘草、丁香、肉桂、香辛料（豆蔻、木姜子）、仙草、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）、乳酸菌发酵液【以生活饮用水、生牛乳、白砂糖、奶粉或乳清蛋白粉、葡萄糖、乳酸菌为原料，经发酵而成】、桂圆粉黑糖固体饮料（黑

糖和/或红糖、桂圆粉)、水苏糖、低聚果糖、大豆蛋白、豌豆蛋白、桃胶中的一种或几种为原料,添加柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、香兰素、麦芽糊精、 $\alpha$ -环状糊精、氯化钾、乙基麦芽酚、磷脂、大豆磷脂、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、明胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、阿拉伯胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、甲基纤维素、聚葡萄糖、乳酸菌(植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种中的一种或几种)、二氧化碳、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、司盘类[包括山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)](仅限果味饮料)、聚甘油脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 $\beta$ -环状糊精、甘油、冰乙酸、可溶性大豆多糖、维生素 C(抗坏血酸)、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠(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(安赛蜜)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、麦芽糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、着色剂【焦糖色(仅限果味饮料浓浆)、高粱红、葡萄皮红、柠檬黄、日落黄、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、胭脂虫红、胭脂树橙、红花黄(仅限果味饮料浓浆)、红曲红(仅限果味饮料浓浆)、萝卜红(仅限果味饮料浓浆)、玫瑰茄红(仅限果味饮料浓浆)、藻蓝、栀子黄(仅限果味饮料浓浆)、亮蓝、栀子蓝(仅限果味饮料浓浆)、叶黄素、柑橘黄、 $\beta$ -胡萝卜素、果绿(氯化钠、亮蓝、柠檬黄)、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精、食品用香料(L-阿拉伯糖)、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素 B<sub>12</sub>(氰钴胺)、dl-酒石酸、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯中的一种或几种,经预处理、混合、过滤、均质、杀菌或不杀菌、灌装、速冻或不速冻、包装而成的风味饮料浓浆。本产品非直接饮用,作为风味饮品调制使用,按标签所示使用要求稀释后饮用。

本产品非直接饮用,作为风味饮品调制使用,按标签所示使用要求稀释后饮用。

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》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。

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。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

H N

Q B