



412660S-2025



河南中正药业有限公司企业标准

Q/HZZ 0011S-2025

风味饮料浓浆

2025-09-04 发布

2025-09-04 实施

河南中正药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南中正药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王鹏飞。

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、低聚果糖、低聚半乳糖、L-阿拉伯糖、蜂蜜、果蔬【椰子、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、小青柠、青橘、蜜桔、柑橘、柠檬、葡萄、提子、香蕉、桑葚、枇杷、杨桃、青梅、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、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、柚子、樱桃、针叶樱桃、车厘子、覆盆子、橄榄、油柑（余甘子）、黄皮、山竹、枣、柿子、玉米、甘蓝、甜菜、姜、冬瓜、南瓜、木瓜、酸木瓜、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、接骨木莓、马蹄、香芋、红薯、紫薯中的一种或几种】或浆（汁）/浓缩汁（浆）/粉/干制品、诺丽果浆、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油、炼乳、人造奶油（人造黄油）、含乳食品基料粉（固体饮料）、芝士粉、干酪（奶酪）、全蛋粉、蛋黄粉、椰子肉、椰纤果、咖啡粉、咖啡浓缩液、茶粉或浓缩液、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、奇亚籽中的一种或几种】、食用花卉【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】或其水提液/浓缩液、藕粉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、白茅根、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、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、大麦苗、小麦苗、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）中的一种或几种】、圆苞车前子壳/粉、阿胶、燕窝粉、可可粉、抹茶粉、库拉索芦荟凝胶、N-乙酰神经氨酸中的一种或几种，添加或不添加磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、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、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、柠檬酸钠、DL-苹果酸、dl-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(dl- α -生育酚)、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、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）、胭脂虫红、天然苋菜红（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、红曲黄色素、叶黄素、胭脂树橙、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、姜黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、乙基麦芽酚、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。

根据原辅料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精、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、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 低聚木糖应符合 QB/T 2984 或 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.5 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.6 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.7 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.9 低聚半乳糖应符合关于原卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 果蔬浆（汁）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.12 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.13 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.15 蔬菜干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.16 果蔬应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 诺丽果浆应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。

- 2.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.20 稀奶油、奶油（黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.21 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.22 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 和 GB 19646 的规定。
- 2.1.23 含乳食品基料粉（固体饮料）应符合 GB 7010 的规定。
- 2.1.24 芝士粉、干酪（奶酪）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.25 全蛋粉、蛋黄粉全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 椰子肉、椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.27 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.28 咖啡浓缩液、茶浓缩液、花卉浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.29 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.30 坚果籽类或其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 桂花、茉莉花、洛神花（玫瑰茄）、金银花、菊花、应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.32 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.33 茶树花应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.34 关山樱花应符合卫健委 2022 年 第 1 号公告的规定。
- 2.1.35 食用花卉水提取液应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.36 应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.37 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.38 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 QB/T 2848 的规定。
- 2.1.39 酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.40 壳寡糖应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.41 叶黄素酯应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.42 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.43 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.44 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.45 食用盐、海盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.46 大豆蛋白、豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.47 茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.48 低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.49 植物提取液、提取物应符合 GB 7101 的规定。

- 2.1.50植物浓缩液（汁、浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.51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、白茅根、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、阿胶应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.52党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.53大麦苗、小麦苗、玉米须、凉粉草（仙草）、重瓣红玫瑰、白芸豆、酸角（罗望子）、牛蒡根应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.54冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.55枇杷叶应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.56辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.57人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.58圆苞车前子壳/粉应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.59燕窝粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.60可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.61抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.62库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.63N-乙酰神经氨酸应符合卫健委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.64磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.65单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.66蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.67聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.68羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.69乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.70硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.71硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.72酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.73海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.74琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.75甘油应符合 GB 29950 的规定。

- 2. 1. 76果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2. 1. 77明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2. 1. 78黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。
- 2. 1. 79瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2. 1. 80卡拉胶应符合 GB 1886. 169 的规定。
- 2. 1. 81结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2. 1. 82阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2. 1. 83槐豆胶（刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2. 1. 84刺云实胶应符合 GB 1886. 86 的规定。
- 2. 1. 85可溶性大豆多糖应符合 GB 1886. 322 的规定。
- 2. 1. 86聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2. 1. 87氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2. 1. 88氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2. 1. 89羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886. 232 的规定。
- 2. 1. 90微晶纤维素应符合 GB 1886. 103 的规定。
- 2. 1. 91甲基纤维素应符合 GB 1886. 256 的规定。
- 2. 1. 92磷酸应符合 GB 1886. 15 的规定。
- 2. 1. 93磷酸氢二钾应符合 GB 1886. 334 的规定。
- 2. 1. 94磷酸二氢钾应符合 GB 1886. 337 的规定。
- 2. 1. 95磷酸氢二钠应符合 GB 1886. 329 的规定。
- 2. 1. 96磷酸二氢钠应符合 GB 1886. 336 的规定。
- 2. 1. 97三聚磷酸钠应符合 GB 1886. 335 的规定。
- 2. 1. 98六偏磷酸钠应符合 GB 1886. 4 的规定。
- 2. 1. 99焦磷酸钠应符合 GB 1886. 339 的规定。
- 2. 1. 100碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2. 1. 101氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2. 1. 102碳酸钠应符合 GB 1886. 1 的规定。
- 2. 1. 103碳酸氢钠应符合 GB 1886. 2 的规定。
- 2. 1. 104应符合 GB 1886. 235 的规定。
- 2. 1. 105柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定。
- 2. 1. 106DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2. 1. 107d1-酒石酸应符合 GB 1886. 42 的规定。
- 2. 1. 108L (+) -酒石酸应符合 GB 25545 的规定。

- 2.1.109冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.110乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.111抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.112D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.113维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.114乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.115山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.116苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.117乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.118麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.119木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.120乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.121山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.122赤藓糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.123甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.124乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.125三氯蔗糖(蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.126纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.127阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.128罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.129甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.130焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.131胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.132诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.133苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.134胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.135天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.136高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.137柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.138日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.139 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.140天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.141红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

- 2.1.142叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.143胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.144栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.145姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.146亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.147叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.148乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.149食品用香精应符合 GB 30616 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，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	浓稠状液体	

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
磷酸盐 ^a 【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） ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜蜜素 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a （蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

胭脂树橙 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35 或 SN/T 1743
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
叶黄素 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.3 (仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.149
亮蓝 ^a , 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 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
维生素E ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.82
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
氰化物 ^c (以HCN计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^d		阴性	GB 5009.183
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。			
a 仅适用于添加该类食品添加剂的产品;			
b 仅适用于添加了山楂、苹果及其制品的产品。			
c 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。			
d 仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的产品。			
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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/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

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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 和 GB 12695 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、低聚果糖、低聚半乳糖、L-阿拉伯糖、蜂蜜、果蔬【椰子、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、小青柠、青橘、蜜桔、柑橘、柠檬、葡萄、提子、香蕉、桑葚、枇杷、杨桃、青梅、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、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、柚子、樱桃、针叶樱桃、车厘子、覆盆子、橄榄、油柑（余甘子）、黄皮、山竹、枣、柿子、玉米、甘蓝、甜菜、姜、冬瓜、南瓜、木瓜、酸木瓜、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、接骨木莓、马蹄、香芋、红薯、紫薯中的一种或几种】或浆（汁）/浓缩汁（浆）/粉/干制品、诺丽果浆、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油、炼乳、人造奶油（人造黄油）、含乳食品基料粉（固体饮料）、芝士粉、干酪（奶酪）、全蛋粉、蛋黄粉、椰子肉、椰纤果、咖啡粉、咖啡浓缩液、茶粉或浓缩液、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、奇亚籽中的一种或几种】、食用花卉【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】或其水提液/浓缩液、藕粉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、白茅根、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、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、大麦苗、小麦苗、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）中的一种或几种】、圆苞车前子壳/粉、阿胶、燕窝粉、可可粉、抹茶粉、库拉索芦荟凝胶、N-乙酰神经氨酸中的一种或几种，添加或不添加磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、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、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、柠檬酸钠、DL-苹果酸、dl-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(dl- α -生育酚)、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、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)、胭脂虫红、天然苋菜红(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、红曲黄色素、叶黄素、胭脂树橙、栀子黄(仅限果味饮料浓浆)、姜黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、乙基麦芽酚、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。

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。

河南中正药业有限公司

QB