



412663S-2025



郑州本味食品科技有限公司企业标准

Q/ZBW 0001S-2025

风味饮料浓浆

2025-09-05 发布

2025-09-05 实施

郑州本味食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州本味食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州本味食品科技有限公司。

本标准主要起草人：徐金涛、彭志贞。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZBW 0001S-2024，备案号412468S-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，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、L-阿拉伯糖、蜂蜜、柑橘纤维、果蔬原浆（汁）/浓缩汁（浆）/粉/干制品或其速冻品【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、卡曼橘（小青柠、青金桔、小青橘）、蜜桔、柑橘、蓝柑、柠檬、葡萄、提子、香蕉、桑葚、枇杷、杨桃、青梅、话梅、咸水梅（青梅加盐加水腌渍）、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、释迦果（番荔枝）、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、胡柚、香柚、西柚、櫻桃李、櫻桃、针叶櫻桃、车厘子、覆盆子、橄榄、油柑（余甘子）、黄皮、山竹、枣（大枣、酸枣、黑枣）、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、香芋、接骨木莓、马蹄、红薯中的一种或几种】、诺丽果浆、乳粉、乳清粉、稀奶油、炼乳、牛乳、人造奶油（人造黄油）、含乳食品基料粉（固体饮料）、芝士粉、全蛋粉、蛋黄粉、椰浆、浓缩椰子水、椰子水、椰子肉、椰纤果、速溶咖啡粉、咖啡、咖啡浓缩液、咖啡提取液、茶粉/茶鲜萃液/茶浓缩液/茶叶（红茶、绿茶、白茶、黄茶、黑茶、普洱、乌龙茶、茉莉花茶、茉莉绿茶中的一种或几种）、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、西瓜籽中的一种或几种】、食用花卉水提取液或浓缩液【桂花、茉莉花、金银花、洛神花（玫瑰茄）、菊花（亳菊、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】、食用花卉粉或其蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、粮食粉或其熟制品及其泥（浆）【大米、糯米、紫米、黑米、红米、青稞米（仁）、藜麦米（仁）、小麦米（仁）、小米、香米、粳米、糙米、苦荞米、黍米、稷米、燕麦、玉米、高粱米、黄豆（大豆）、青豆、绿豆、黑豆、红豆、赤小豆、白芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、薏米（薏苡仁）中的一种或几种】、藕粉、苹果醋、山楂醋、葡萄醋、柿子醋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、鲜白茅根、鲜芦根、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、香椽、香薷、桃仁、代代花、赤小豆、黄芪、党参、肉苁蓉、杜仲叶、天麻、铁皮石斛、灵芝、大麦苗、小麦苗、小麦苗粉、大麦苗粉、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）、红枣、桃胶中的一种或几种】、啤酒花、苦荞茶、奇亚籽、圆苞车前子壳/粉、阿胶、鸡内金或其提取物、燕窝粉、燕窝提取物、黑木耳提取物、黑豆提取物、绿豆提取物、青稞提取物、五指毛桃提取物、香茅浓缩液、橘皮浓缩液、可可浓缩液、话梅浓缩液、酸梅浓缩液、乳清蛋白粉、奶油（黄油）、无水奶油、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、奶油粉、椰子浓缩液、椰子水粉、椰浆粉、椰子油、氢化椰子油、速冻椰子制品（速冻椰子原浆、速冻调制椰子浆）、棕榈油、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、抹茶粉、（紫薯、红薯、山药、芋头、木薯中的一种或几种）及其粉/浓缩汁（浆）或其鲜品或速冻品、外购克菲尔发酵原液（非活菌型含乳饮料）、外购植物酵素（非活菌型发酵型果蔬饮料浓浆）、库拉索芦荟凝胶、N-乙酰神经氨酸、大豆磷脂中的一种或几种，添加或不添加食品营养强化剂【牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、胆钙化醇（维生素 D₃）、钙（柠檬酸钙、乳酸钙、碳酸钙中的一种或几种）、左旋肉碱（L-肉碱）中的一种或几种】、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、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、 α -环状糊精、 β -环状糊精、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、柠檬酸钾、柠檬酸钠、DL-苹果酸、d1-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（d1- 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、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、异麦芽酮糖、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）、番茄红、番茄红素、红曲红（仅限果味饮料浓浆）、蓝锭果红、胭脂虫红、葡萄皮红、桑椹红、天然苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、杨梅红、甜菜红、玫瑰茄红（仅限果味饮料浓浆）、萝卜红（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、菊花黄浸膏（仅限果味饮料浓浆）、红曲黄色素、叶黄素、胭脂树橙、红花黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、姜黄、栀子蓝（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、藻蓝、复配着色剂【甘油、聚甘油脂肪酸酯、山梨糖醇液、单，双甘油脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、维生素 C】、叶绿素铜钠盐、乙基麦芽酚、香兰素、甘草流浸膏、烟酰胺、大米清酿（谷物类饮料浓浆）、固体饮料（果味粉固体饮料、果味伴侣固体饮料）、复配食品添加剂（复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用

葡萄糖、卡拉胶、柠檬酸钠、瓜尔胶、果胶、阿拉伯胶中的三种及三种以上)、复配乳化增稠剂(单, 双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、瓜尔胶、食用葡萄糖、卡拉胶、果胶)、复配甜味剂(安赛蜜、甜蜜素、食用葡萄糖、三氯蔗糖、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、纽甜、麦芽糊精中的两种及两种以上)、复配酶制剂(α -淀粉酶、脂肪酶、食用葡萄糖))、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。本产品不直接提供给消费者, 非直接饮用, 做为风味饮品调制使用, 按标签所示使用要求稀释后使用。

根据原辅料不同, 产品可分类果茶风味饮料浓浆、奶茶风味饮料浓浆、果味饮料浓浆、蔬菜风味饮料浓浆、果蔬风味饮料浓浆、乳风味饮料浓浆、咖啡风味饮料浓浆、花香风味饮料浓浆、植物风味饮料浓浆、果醋风味饮料浓浆、糖风味饮料浓浆、其他风味饮料浓浆。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 结晶果糖、固体果葡糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 低聚木糖应符合 QB/T 2984 或 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.14 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.15 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.16 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 QB/T 2848 的规定。
- 2.1.17 酵母 β -葡聚糖应符合 QB/T 4572 的规定。
- 2.1.18 壳寡糖应符合 QB/T 5503 的规定。
- 2.1.19 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.20 叶黄素酯应符合 QB/T 5941 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。

- 2.1.23 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.24 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.25 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 5633.7 的规定。
- 2.1.26 食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.28 豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.29 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。
- 2.1.30 低聚甘露糖应符合原卫计委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.31 果蔬原浆（汁）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.32 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.33 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.34 果蔬干制品应符合 GB 16325 或 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.35 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.36 诺丽果浆应符合原卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告》（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.37 植物提取液应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.38 植物提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.39 植物浓缩液（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.40 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、槲子、鱼腥草（折耳根）、黄精、藿香、菊苣、鲜白茅根、鲜芦根、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、黄芪、党参、肉苁蓉、杜仲叶、天麻、铁皮石斛、灵芝应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.41 大麦苗应符合原卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.42 小麦苗应符合原卫生部《关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复》的规定。
- 2.1.43 小麦苗粉、大麦苗粉应符合 DBS13/ 013 的规定。
- 2.1.44 玉米须应符合原卫生部《关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函[2012]306 号）的规定。
- 2.1.45 凉粉草（仙草）、重瓣红玫瑰应符合原卫生部《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》（2010 年第 3 号）的规定。

- 2.1.46 冬青科苦丁茶应符合原国家卫生和计划生育委员会《关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复》（卫计生函[2013]86号）的规定。
- 2.1.47 木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合原卫生部《关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复》（卫监督函[2011]428号）的规定。
- 2.1.48 牛蒡根应符合原国家卫生计生委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函[2013]83号）的规定。
- 2.1.49 白芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.50 酸角（罗望子）应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.51 枇杷叶应符合原国家卫生计生委《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.52 辣木叶应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.53 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.54 啤酒花应符合 NY/T 702 的规定。
- 2.1.55 红枣应符合 GB/T 26150 或 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.56 苦荞茶应符合 DBS51/ 004 的规定。
- 2.1.57 奇亚籽、圆苞车前子壳/粉应符合原国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.58 阿胶、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.59 鸡内金提取物、燕窝粉、燕窝提取物、黑木耳提取物、黑豆提取物、绿豆提取物、青稞提取物、五指毛桃提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.60 甘草流浸膏应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.61 香茅浓缩液、橘皮浓缩液、可可浓缩液、话梅浓缩液、酸梅浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.62 桃胶应符合国家卫健委《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》（2023 年第 8 号）的规定。
- 2.1.63 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.64 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.65 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.66 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.67 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.68 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.69 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.70 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.71 牛乳应符合 GB 25190 的规定。

- 2.1.72 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.73 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.74 含乳食品基料粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.75 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.76 奶油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.77 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.78 椰浆、浓缩椰子水应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.79 椰子水应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.80 椰子水粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.81 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。
- 2.1.82 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.83 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.84 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.85 氢化椰子油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.86 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.87 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.88 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.89 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.90 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.91 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.92 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.93 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.94 咖啡浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.95 咖啡提取液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.96 茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.97 茶鲜萃液应符合 GB/T 21733 的规定。
- 2.1.98 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.99 坚果籽类或其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.100 食用花卉水提取液应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.101 食用花卉浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.102 食用花卉粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.103 食用花卉蜜饯制品应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.104 粮食粉或其熟制品应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.105 熟制粮食泥（浆）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.106 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.107 苹果醋、山楂醋、葡萄醋、柿子醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.108（紫薯、红薯、山药、芋头、木薯）粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.109（紫薯、红薯、山药、芋头、木薯）浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.110（紫薯、红薯、山药、芋头、木薯）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。
- 2.1.111（紫薯、红薯、山药、芋头、木薯）速冻品应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.112 外购克菲尔发酵原液（非活菌型含乳饮料）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.113 外购植物酵素（非活菌型发酵型果蔬饮料浓浆）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.114 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2843 的规定。
- 2.1.115 N-乙酰神经氨酸应符合 QB/T 5939 的规定。
- 2.1.116 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.117 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.118 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.119 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.120 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.121 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.122 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.123 胆钙化醇（维生素 D₃）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.124 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.125 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.126 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.127 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.128 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.129 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.130 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.131 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.132 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.133 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.134 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.135 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.136 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.137 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.138 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.139 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.140 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.141 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.142 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.143 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.144 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.145 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.146 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.147 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.148 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.149 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.150 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.151 槐豆胶（刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.152 刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定。
- 2.1.153 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.154 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.155 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.156 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.157 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.158 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.159 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.160 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.161 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.162 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.163 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.164 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.165 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.166 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.167 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.168 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.169 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.170 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.171 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.172 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.173 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.174 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.175 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.176 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.177 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.178 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.179 L (+) -酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.180 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.181 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.182 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.183 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.184 维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.185 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.186 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.187 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.188 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.189 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.190 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.191 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.192 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.193 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.194 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.195 赤藓糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.196 甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.197 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.198 三氯蔗糖(蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.199 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.200 阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.201 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.202 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

- 2.1.203 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.204 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.205 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.206 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.207 番茄红应符合 GB 28316 的规定。
- 2.1.208 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.209 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.210 蓝锭果红应符合 GB 1886.369 的规定。
- 2.1.211 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.212 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.213 桑椹红应符合 GB 1886.345 的规定。
- 2.1.214 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.215 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.216 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.217 玫瑰茄红应符合 GB 28312 的规定。
- 2.1.218 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.219 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.220 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.221 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.222 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.223 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.224 菊花黄浸膏应符合 GB 1886.113 的规定。
- 2.1.225 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.226 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.227 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.228 红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。
- 2.1.229 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.230 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.231 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.232 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.233 藻蓝应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.234 复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.235 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

- 2.1.236 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.237 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.238 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.239 固体饮料符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.240 大米清酿(谷物类饮料浓浆)应符合 Q/YCH 0003S 的规定(见附录 A)。
- 2.1.241 复配食品添加剂符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.242 茶叶符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.243 速冻椰子制品符合 Q/HNNP 0009S 的规定(见附录 B)。

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,按产品标签标示的冲调方法稀释,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	无正常视力可见外来异物,允许有少量原料物质沉淀或上浮。	

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
*铅(以Pb计), mg/kg		≤ 0.25	GB 5009.12
营 养 强 化 剂 ^a	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 ₁ (盐酸硫胺), mg/kg	2-3	GB 5009.84
	维生素B ₆ (盐酸吡哆醇), mg/kg	0.4-1.6	GB 5009.154
	维生素B ₁₂ (氰钴胺), μg/kg	0.6-1.8	GB 5009.285
	胆钙化醇(维生素D ₃), μg/kg	2-10	GB 5009.296
	钙, mg/kg	160-1350	GB 5009.92
	左旋肉碱(L-肉碱), mg/kg	100-3000	SN/T 5146或GB 29989 或GB 5009.300
磷酸盐 ^b 【以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计】, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256	

项 目		指 标	检 验 方 法
L(+)-酒石酸, dl-酒石酸 (以酒石酸计) ^b , g/kg		≤ 5.0	GB 5009.157
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg		≤ 0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
防腐剂 ^b	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
甜味剂 ^b	甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
	三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
	纽甜, g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
	阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
着色剂 ^b	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 SN/T 1743
	苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05 (仅限果味饮料浓浆)	SN/T 5643.3 或 GB 5009.35
	胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
	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
	β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
	叶黄素, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
	胭脂树橙, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
	栀子黄, g/kg	≤ 0.3 (仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.149
	亮蓝 (以亮蓝计), 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, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
维生素E ^b , g/kg		≤ 0.2	GB 5009.82
展青霉素 ^c , μg/kg		≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^d (以HCN计), mg/L		≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^e		阴性	GB 5009.183

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加了该类营养强化剂的产品, 按标签稀释要求稀释后检验。

b 仅适用于添加该类食品添加剂的产品, 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (仅限相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂) 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; 按标签稀释要求稀释后检

项 目	指 标	检验方法
验（防腐剂除外）。 c 仅适用于添加了【山楂或（和）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。 d 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。 e 仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的产品。		

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 ^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
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 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；食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。

H N

Q B

Q/YYCH

优源创（厦门）生物科技有限公司企业标准

Q/YYCH 0003S-2022

代替 Q/YYCH 0003S-2021

食品用饮料浓浆

厦门市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 0592350106S-(2022)
备案日期: 2022年02月21日
该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目
和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2021-12-21 发布

2022-01-20 实施

优源创（厦门）生物科技有限公司 发布

前 言

本公司生产的食品用饮料浓浆，由于目前没有适用的国家标准、行业标准和地方标准，为保证产品质量，更好地组织生产，根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制订适合于我公司产品的企业标准，作为组织生产和交货的依据。

本标准中的感官要求和理化指标根据产品特征及配料制定，真菌毒素限量依据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，污染物指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，农药残留指标依据 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》制定，致病菌限量依据 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，食品添加剂依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定，其他指标按照 GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》规定的指标执行，适用范围及术语和定义按照 GB 10789《饮料通则》中相关规定执行。

本标准严格按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/YYCH 0003S-2021。

本标准与原标准 Q/YYCH 0003S-2021 相比，主要变化如下：

- 修改了范围描述部分内容；
- 删除了金黄色葡萄球菌检验；
- 修改了术语和定义部分内容；
- 删除了金黄色葡萄球菌限量指标及检测方法。

本标准由优源创（厦门）生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：凌良华、孙金玉、连晓榕。

食品用饮料浓浆

1 范围

本标准规定了食品用饮料浓浆的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以椰浆、奶粉、花生或花生酱、核桃或核桃酱、芝麻或芝麻酱、大豆或大豆粉、燕麦或燕麦粉、大米或大米粉、芋头或芋头粉、红薯或红薯粉等国家允许使用的食品原辅料和（或）食品添加剂为基础，经适当调配、加工制成的，按一定比例用水稀释或稀释后加入二氧化碳方可饮用的食品用饮料浓浆（其中水含量 70%~80%）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10789 饮料通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1 食品用饮料浓浆

以椰浆、奶粉、花生或花生酱、核桃或核桃酱、芝麻或芝麻酱、大豆或大豆粉、燕麦或燕麦粉、大米或大米粉、芋头或芋头粉、红薯或红薯粉等国家允许使用的食品原辅料和（或）食品添加剂为基础，

Q/YYCH 0003S—2022

经适当调配、加工制成的，按一定比例用水稀释或稀释后加入二氧化碳方可饮用的食品用饮料浓浆（其中水含量70%~80%）。

3.2 含乳类饮料浓浆

以乳及乳制品（如奶粉等）为原料，经适当调配、加工制成的，按一定比例用水稀释或稀释后加入二氧化碳方可饮用的食品用饮料浓浆（其中水含量70%~80%）。

3.3 植物蛋白类饮料浓浆

以植物果实、种子或果仁及其制品（如椰浆、花生酱、核桃酱、芝麻酱、豆粉等）为原料，经适当调配、加工制成的，按一定比例用水稀释或稀释后加入二氧化碳方可饮用的食品用饮料浓浆（其中水含量70%~80%）。

3.4 复合蛋白类饮料浓浆

以乳及乳制品，和其他植物蛋白为原料，经适当调配、加工制成的，按一定比例用水稀释或稀释后加入二氧化碳方可饮用的食品用饮料浓浆（其中水含量70%~80%）。

3.5 谷物类饮料浓浆

以谷物及其制品（如燕麦粉、米粉、芋头粉、红薯粉等）为原料，经适当调配、加工制成的，按一定比例用水稀释或稀释后加入二氧化碳方可饮用的食品用饮料浓浆（其中水含量70%~80%）。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 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	具有该产品应有的色泽	取一定量混合均匀的被测样品置50ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，品尝滋味，检查其有无异物
滋味、气味	无异味，无异臭	
状态	无正常视力可见外来异物	

4.3 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
	含乳类饮料浓浆	植物蛋白类饮料浓浆	复合蛋白类饮料浓浆	谷物类饮料浓浆	
总固形物/(g/100g)	≥	—	—	6.0	—
蛋白质/(g/100g)	≥	1.0	0.5	0.7	—
铅(以Pb计)/(mg/L)	<	0.3			GB 5009.12
锡(以Sn计)/(mg/kg)	<	150			GB 5009.16
脲酶试验 ^a		阴性			GB/T 5009.183

Q/YYCH 0003S—2022

注：*仅适用于大豆为原料的饮料浓浆。

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合GB 29921中饮料的规定。

4.6.2 其他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	
大肠菌群/ (CFU/ml)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母(CFU/ml) ≤	100				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4 平板计数法
*样品的采样和处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合和GB 14880的规定。

4.8 其他食品安全要求

应符合相关食品安全国家标准的规定。

4.9 净含量

按JJF 1070 的规定执行。

5 试验方法

5.1 总固形物

5.1.1 仪器和材料

5.1.1.1 恒温干燥箱：控制精度±2℃。

5.1.1.2 干燥器：内盛干燥剂。

5.1.1.3 分析天平：感量0.1mg

5.1.1.4 称量皿。

5.1.1.5 海砂。

5.1.1.6 恒温水浴锅。

5.1.1.7 组织捣碎机。

5.1.2 分析步骤

5.1.2.1 试样的准备

不含固体颗粒的均匀液体样品直接使用。

含有固形物颗粒的液体样品处理：打开样品包装，全部倒入组织捣碎机内，开启组织捣碎机将含有固形物颗粒的样品均匀捣碎，备用。

5.1.2.2 测定

Q/YYCH 0003S—2022

称取10.0g试样(5.1.2.1)于已知称量恒重并盛有一定量海砂的称量皿中,在水浴上蒸发至干,取下称量皿,擦干附着的水分,再放入恒温干燥箱内,在101℃-105℃下烘干2h,取出移入干燥器内冷却,30min后称量。然后,再放入恒温干燥箱内烘干,直至恒重。

5.1.3 结果计算

试样中总固形物含量按公式(1)计算:

$$X = \frac{m_2 - m_1}{m} \times 100 \quad (1)$$

式中:

X-----样品中总固形物的含量,单位为克每百克(g/100g);

m_2 -----烘干后试样加海砂加称量皿的质量,单位为克(g);

m_1 -----海砂和称量皿的质量,单位为克(g);

m-----称取试样的质量,单位为克(g)。

所得结果表示至一位小数。

5.1.4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应超过算术平均值的5%。

5.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定,蛋白质的换算系数为6.25。

5.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.4 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

5.5 脲酶试验

按GB/T 5009.183规定的方法测定。

5.6 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

5.7 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法测定。

5.8 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 以同一原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.1.2 每批产品随机抽取12个最小的独立包装,供感官要求、理化要求和卫生要求的检验及留样备查。

6.2 出厂检验

每批产品的出厂检验项目为:感官、总固形物、蛋白质、大肠菌群、霉菌和酵母、净含量。其他项目做不定期抽检。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为本标准要求4.2-4.6的全部内容。

6.3.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

1) 新产品投产前;

Q/YYCH 0003S—2022

- 2) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时；
- 3) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- 4) 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 5) 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。

6.4.2 检验指标中有一项或一项以上不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复验结果仍有一项不符合本标准，则判定整批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

除应符合GB 7718、GB 28050及国家相关法规要求外，还应标明产品类别及相应的总固形物或蛋白质含量。

7.2 包装

包装材料和容器应符合国家食品卫生相关标准的规定。

7.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋、不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，需要冷链贮藏运输的产品，应符合产品标识的贮运条件。

附录 B

ICS 67.080.10
X 24

Q/HNNP

海南省食品安全企业标准

Q/HNNP 0009S—2024
代替 Q/HNNP 0009S—2021

速冻椰子产品

受控 16 号
2025 年 1 月 2 日

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 46 000619S-2024
有效期: 2024 年 12 月 30 日
至 2027 年 12 月 30 日

2024-12-30 发布

2025-01-05 实施

海南南派实业有限公司 发布

Q/HNMP 0009S—2024

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/HNMP 0009S—2021《速冻椰子产品》。

本标准与Q/HNMP 0009S—2021相比，主要修改如下：

——按GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修订食品安全指标。

本标准由海南南派实业有限公司提出。

本标准由海南南派实业有限公司起草。

本标准主要起草人：梁海燕、钟前林、曾海英。

本标准所代替标准的历年版本发布情况为：

——Q/HNMP 0009S—2021。

海南南派实业有限公司

H N

Q B

速冻椰子产品

1 范围

本标准规定了速冻椰子产品的产品的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于第3章规定的食品加工用原料产品速冻椰子产品的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单, 双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠(又名酪蛋白酸钠)
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

Q/HNHP 0009S—2024

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
 GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
 GB/T 31321 冷冻饮品检验方法
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 490 椰子果
 SB/T 10379 速冻调制食品
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 速冻椰子原浆

以新鲜椰子果为原料，经破果、取肉、削皮、清洗、制蓉、压榨制浆、过滤、均质、杀菌或不杀菌、包装、速冻等生产工艺制成。

3.2 速冻调制椰子浆

以新鲜椰子果为原料，经破果、取肉、削皮、清洗、制蓉、压榨制浆，经添加白砂糖、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、卡拉胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、海藻酸钠等其中几种或多种进行调制、过滤、乳化、均质、杀菌或不杀菌、包装、速冻等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 酪氨酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.5 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.6 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。
- 4.1.7 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.8 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.9 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。
- 4.1.10 结冷胶：应符合 GB 25535 的要求。
- 4.1.11 卡拉胶：应符合 GB 1886.189 的要求。
- 4.1.12 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的要求。
- 4.1.13 氧化羟丙基淀粉：应符合 GB 29933 的要求。
- 4.1.14 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的要求。

Q/HNMP 0009S—2024

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	速冻椰子原浆	速冻调制椰子浆	
色 泽	解冻后为该产品应有的色泽		取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	解冻后应具有椰子原浆特有的气味及滋味，无异味	解冻后应具有椰子浆或与所添加风味物质混合后的滋味和气味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后为浆状		
杂 质	无正常视力可见的外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	指 标		检 验 方 法
		速冻椰子原浆	速冻调制椰子浆	
冻品中心温度，℃	≤	-18		SB/T 10379
pH值	≥	5.6	—	解冻后按GB 5009.237执行
可溶性固形物（20℃以折光计），%	≥	12.0	8.0	解冻后按GB/T 12143执行
总固形物（干物质），%	≥	36.0	8.0	解冻后按GB/T 31321执行
可滴定总酸（以柠檬酸计），%	≤	0.5	1.0	解冻后按GB/T 12456执行
蛋白质，g/100g或mL	≥	1.6	0.2	解冻后按GB 5009.5执行
脂肪，g/100g或mL	≥	25.0	2.0	解冻后按GB 5009.6执行
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.02（用于饮料产品） 0.15（其他用途产品）		解冻后按GB 5009.12执行

4.4 微生物限量

有杀菌工艺的微生物限量应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或mL表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g或mL	5	2	2×10^7	5×10^7	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g或mL	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌，CFU/g或mL	≤	50			GB 4789.15
酵母，CFU/g或mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：解冻后样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。

Q/HNHP 0009S—2024

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg或L），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

7.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、冻品中心温度、pH值、可溶性固形物、可滴定总酸、总固形物、蛋白质、脂肪等为每批必检项目，经过杀菌工艺处理的产品还须检验菌落总数、大肠菌群等项目，其他项目做不定期抽检。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检；除微生物指标外，其它项目检验结果不符合标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

Q/HWNP 0009S—2024

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

内包装材料用塑料袋或塑料瓶包装，应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的要求，泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。也可根据市场和客户要求采用其它形式包装，均须整洁，符合卫生要求，无破损。

8.3 运输

产品在运输中应轻装轻放，运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ ；运输过程中防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存于通风干燥的仓库内，应贮存温度应在 $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期按标签标注执行。

H N

Q B

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、L-阿拉伯糖、蜂蜜、柑橘纤维、果蔬原浆（汁）/浓缩汁（浆）/粉/干制品或其速冻品【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、卡曼橘（小青柠、青金桔、小青橘）、蜜桔、柑橘、蓝柑、柠檬、葡萄、提子、香蕉、桑葚、枇杷、杨桃、青梅、话梅、咸水梅（青梅加盐加水腌渍）、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、释迦果（番荔枝）、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、胡柚、香柚、西柚、櫻桃李、櫻桃、针叶櫻桃、车厘子、覆盆子、橄榄、油柑（余甘子）、黄皮、山竹、枣（大枣、酸枣、黑枣）、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、香芋、接骨木莓、马蹄、红薯中的一种或几种】、诺丽果浆、乳粉、乳清粉、稀奶油、炼乳、牛乳、人造奶油（人造黄油）、含乳食品基料粉（固体饮料）、芝士粉、全蛋粉、蛋黄粉、椰浆、浓缩椰子水、椰子水、椰子肉、椰纤果、速溶咖啡粉、咖啡、咖啡浓缩液、咖啡提取液、茶粉/茶鲜萃液/茶浓缩液/茶叶（红茶、绿茶、白茶、黄茶、黑茶、普洱、乌龙茶、茉莉花茶、茉莉绿茶中的一种或几种）、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、西瓜籽中的一种或几种】、食用花卉水提取液或浓缩液【桂花、茉莉花、金银花、洛神花（玫瑰茄）、菊花（亳菊、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】、食用花卉粉或其蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、粮食粉或其熟制品及其泥（浆）【大米、糯米、紫米、黑米、红米、青稞米（仁）、藜麦米（仁）、小麦米（仁）、小米、香米、籼米、粳米、糙米、苦荞米、黍米、稷米、燕麦、玉米、高粱米、黄豆（大豆）、青豆、绿豆、黑豆、红豆、赤小豆、白芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、薏米（薏苡仁）中的一种或几种】、藕粉、苹果醋、山楂醋、葡萄醋、柿子醋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、梔子、鱼腥草（折耳根）、黄精、藿香、菊苣、鲜白茅根、鲜芦根、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、黄芪、党参、肉苁蓉、杜仲叶、天麻、铁皮石斛、灵芝、大麦苗、小麦苗、小麦苗粉、大

麦苗粉、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）、红枣、桃胶中的一种或几种】、啤酒花、苦荞茶、奇亚籽、圆苞车前子壳/粉、阿胶、鸡内金或其提取物、燕窝粉、燕窝提取物、黑木耳提取物、黑豆提取物、绿豆提取物、青稞提取物、五指毛桃提取物、香茅浓缩液、橘皮浓缩液、可可浓缩液、话梅浓缩液、酸梅浓缩液、乳清蛋白粉、奶油（黄油）、无水奶油、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、奶油粉、椰子浓缩液、椰子水粉、椰浆粉、椰子油、氢化椰子油、速冻椰子制品（速冻椰子原浆、速冻调制椰子浆）、棕榈油、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、抹茶粉、（紫薯、红薯、山药、芋头、木薯中的一种或几种）及其粉/浓缩汁（浆）或其鲜品或速冻品、外购克菲尔发酵原液（非活菌型含乳饮料）、外购植物酵素（非活菌型发酵型果蔬饮料浓浆）、库拉索芦荟凝胶、N-乙酰神经氨酸、大豆磷脂中的一种或几种，添加或不添加食品营养强化剂【牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、胆钙化醇（维生素D₃）、钙（柠檬酸钙、乳酸钙、碳酸钙中的一种或几种）、左旋肉碱（L-肉碱）中的一种或几种】、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、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、 α -环状糊精、 β -环状糊精、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、柠檬酸钾、柠檬酸钠、DL-苹果酸、d1-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（d1- 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、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、异麦芽酮糖、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）、番茄红、番茄红素、红曲红（仅限果味饮料浓浆）、蓝锭果红、胭脂虫红、葡萄皮红、桑椹红、天然苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、杨梅红、甜菜红、玫瑰茄红（仅限果味饮料浓浆）、萝卜红（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、菊花黄浸膏（仅限果味饮料浓浆）、红曲黄色素、叶黄素、胭脂树橙、红花黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、姜黄、栀子蓝（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、藻蓝、复配着色剂【甘油、聚甘油脂肪酸酯、山梨糖醇液、单，双甘油脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、维生素C】、叶绿素铜钠盐、乙基麦芽酚、香兰素、甘草流浸膏、烟酰胺、大米清酿（谷物类饮料浓浆）、固体饮料（果味粉固体饮料、果味伴侣固体饮料）、复配食品添加剂（复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用葡萄糖、卡拉胶、柠檬酸钠、瓜尔胶、果胶、阿拉伯胶中的三种及三种以上）、复配乳化增稠剂（单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、瓜尔胶、食用葡萄糖、卡拉胶、果胶）、复

配甜味剂(安赛蜜、甜蜜素、食用葡萄糖、三氯蔗糖、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、纽甜、麦芽糊精中的两种及两种以上)、复配酶制剂(α -淀粉酶、脂肪酶、食用葡萄糖))、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。本产品不直接提供给消费者,非直接饮用,做为风味饮品调制使用,按标签所示使用要求稀释后使用。

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。

郑州本味食品科技有限公司

H N

Q B