



411297S-2026



商丘市卓客食品有限公司企业标准

Q/SZS 0005S-2026

# 风味饮料浓浆

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

商丘市卓客食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市卓客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李广召、郭艳伟。

本标准自实施之日起替代标准号 Q/SZS 0005S-2025，备案号：12654S-2025

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、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、方糖、冰糖中的一种或几种）、淀粉糖（食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆中的一种或几种）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉/新鲜品/速冻品、植物提取物/浓缩汁【人参（人工种植5年及5年以下）、莲子、紫苏、薄荷、栀子、罗汉果、决明子、蒲公英、胖大海、甘草、丁香、肉桂、仙草、鲜白茅根、玉米须、丹凤牡丹花、大麦苗、沙棘、沙棘叶、香辛料（豆蔻、木姜子）中的一种或几种】、粮食及其制品【大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、薏米（薏苡仁）、血糯米、白糯米、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、燕麦、青稞、玉米、高粱、苦荞米、大豆、青豆、黑豆、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】、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】、茶叶/茶粉/茶浓缩液【红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种】、马黛茶、食用花卉/粉/蜜饯制品/水煮提取物【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰、洛神花（玫瑰茄）、关山樱花中的一种或几种】、焙炒咖啡、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力、果醋、果酒、酵母、米酒（醪糟）、桃胶、食用盐、海盐、茶叶茶氨酸、椰浆粉（固体饮料）、椰浆、椰子水、椰子肉、椰果、西米（淀粉制品）、食用植物油或其氢化油、植脂末、菊粉、抹茶粉、芝士粉、魔芋粉、藕粉、奶油粉、乳粉（奶粉）、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）、再制奶酪、调制乳、牛奶、牛乳、乳酸菌发酵液、乳清发酵液、益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定）中的几种为原料，添加 $\beta$ -胡萝卜素、茶黄素、番茄红、番茄红素、姜黄、葡萄皮红、柠檬黄、胭脂虫红、杨梅红、叶黄素、叶绿素铜钠盐、胭脂树橙、诱惑红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲黄色素、日落黄、赤藓红（仅限果味饮料浓浆）、靛蓝（仅限果味饮料浓浆）、黑豆红（仅限果味饮料浓浆）、红花黄（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝（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）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅限果味饮料浓浆）、红曲红（仅限果味饮料浓浆）、红花黄（仅限果味饮料浓浆）、 $\beta$ -环状糊精、 $\alpha$ -环状糊精、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、甲基纤维素、结冷胶、卡拉胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、阿拉伯胶、明胶、琼脂、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、磷酸酯双淀粉、磷脂、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、大豆磷脂、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨

-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、赤藓糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、苯甲酸钠、维果灵、二氧化碳、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、碳酸钙、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、氯化钾、甘油、乙基麦芽酚、香兰素、可溶性大豆多糖、甘草酸铵、食品用香精中的几种，经预处理、调配、加热、高温杀菌或不杀菌、灌装（或灌装后高温杀菌）、包装加工而成的食品工业用风味饮料浓浆（添加益生菌的产品为活菌型）。本品需按一定比例用水稀释后方可饮用。本产品作为风味饮料加工使用，不提供给消费者直接食用。

根据原辅料不同分为：果味饮料浓浆、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 食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.3 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.4 果蔬原浆应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.5 果蔬浓缩汁（浆）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.7 果蔬果肉/新鲜品应清洁、无腐烂变质。
- 2.1.8 果蔬速冻品应分别符合NY/T 2983和NY/T 1406的规定。
- 2.1.9 果蔬干制品应符合GB 16325或NY/T 1045的规定。
- 2.1.10 植物提取物/浓缩汁应符合GB7101的规定。
- 2.1.11 粮食及其制品应符合GB 2715的规定。
- 2.1.12 坚果籽类及其酱应符合GB 19300的规定。
- 2.1.13 茶叶应符合NY/T 288的规定。
- 2.1.14 茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.15 茶浓缩液应符合QB/T 4068的规定。
- 2.1.16 食用花卉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）】应符合NY/T 1506的规定。
- 2.1.17 食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰】应清洁、无虫蛀、无腐烂变质，符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.18 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。

- 2.1.19 食用花卉蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、柚子花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰、】应符合 GB14884 的规定。
- 2.1.20 洛神花（玫瑰茄）应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.21 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.22 焙炒咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.23 速溶咖啡粉应符合 GBS 53/021 的规定。
- 2.1.24 咖啡液、咖啡豆提取液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.28 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.29 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.30 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.31 果酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.32 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.33 醪糟应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.34 桃胶应符合 2023 年第 8 号《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.35 食用盐、海盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.36 茶叶茶氨酸应符合原国家卫计委公告 2014 年第 15 号的规定。
- 2.1.39 椰浆粉应符合 GB/T 29602 和 GB7101 的规定。
- 2.1.40 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.41 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.42 椰子水应符合 GB7101 的规定。
- 2.1.43 椰子肉应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.44 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.45 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.46 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.47 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.48 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.49 芝士粉应符合 GB/T 25192 的规定。
- 2.1.50 菊粉应符合原卫健委公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.51 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.52 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

- 2.1.53 奶油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.54 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.55 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.56 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.57 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.58 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.59 再制奶酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.60 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.61 牛奶、牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.62 乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.63 益生菌应符合国家卫生健康委员会 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.64  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.65 番茄红应符合 GB 28316 的规定。
- 2.1.66 茶黄素应符合 GB 1886.378 的规定。
- 2.1.67 番应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.68 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.69 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.70 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.71 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.72 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.73 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.74 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.75 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.76 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.77 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.78 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.79 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.80 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.81 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.82 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.83 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.84 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.85 靛蓝应符合 GB 28317 的规定。

- 2.1.86 黑豆红应符合 GB 1886.115 的规定。
- 2.1.87 红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。
- 2.1.88 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.89 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.90 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.91 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.92 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.93 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.94 玫瑰茄红应符合 GB 28312 的规定。
- 2.1.95 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.96 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.97 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.98 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.99 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.100 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.101 黄原胶（又名汉生胶）应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.102 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.103 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.104 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.150 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.106 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.107  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.108  $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.109 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.110 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.110 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.111 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.112 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.113 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.114 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.115 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.116 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.117 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

- 2.1.118 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.119 磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.120 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.121 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.122 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.123 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.124单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.125 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 2.1.126聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.127 大豆磷脂应符合LS/T 3219的规定。
- 2.1.128 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.129硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.130 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.131 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.132 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.133 碳酸氢钾应符合GB 1886.247的规定。
- 2.1.134 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）应符合GB 29944的规定。
- 2.1.135 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。
- 2.1.136 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.137 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.138 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合GB 25531的规定。
- 2.1.139 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.140 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.141 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.142 乳糖醇应符合GB 1886.98的规定。
- 2.1.143 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.144 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.145 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.146 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.147 维果灵应符合GB 1886.68的规定。
- 2.1.148 二氧化碳应符合GB 1886.228的规定。
- 2.1.149 磷酸应符合GB 1886.15的规定。

- 2.1.150 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.151 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.152 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.153 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.154 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.155 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.156 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.157 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.158 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.159 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.160 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.161 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.162 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.163 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.164 L(+)-酒石酸应符合GB 25545的规定。
- 2.1.165 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.166 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。
- 2.1.167 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。
- 2.1.168 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.169 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.170 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.171 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.172 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.173 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.174 可溶性大豆多糖应符合GB 1886.322的规定。
- 2.1.175 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.176 马黛茶应符合国家卫生健康委员会关于巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）等9种“三新食品”的公告（2023年 第10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	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本

色 泽	具有本品应有的色泽	品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有本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
可溶性固形物（以 20℃折光计），%	≥	0.5 GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.29 GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.3 GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25 GB 5009.298
纽甜 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.033 GB 5009.247
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2 SN/T 3854
柠檬黄 <sup>a</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> （以日落黄计），g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> （以诱惑红计），g/kg	≤	0.1 SN/T1743 或GB 5009.35
叶黄素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.05 GB 5009.248
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	2.0 GB 5009.83
赤藓红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.05(仅限果味饮料浓浆) GB 5009.35
靛蓝 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1(仅限果味饮料浓浆) GB 5009.35
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.5 GB 5009.260
胭脂树橙 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.6 GB 5009.287
胭脂虫红 <sup>a</sup> (以胭脂红酸计)，g/kg	≤	0.6 GB 5009.288
胭脂红 <sup>a</sup> (以胭脂红计)，g/kg	≤	0.05(仅限果味饮料浓浆) GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> (以苋菜红计)，g/kg	≤	0.05(仅限果味饮料浓浆) GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> （以亮蓝计），g/kg	≤	0.02(仅限果味饮料浓浆) GB 5009.35
栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.3(仅限果味饮料浓浆) GB 5009.149
苯甲酸钠 <sup>b</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.03 SN/T 3855或GB 5009.278

磷酸盐 <sup>b</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
L(+)-酒石酸 <sup>b</sup> (以酒石酸计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
胭脂虫红 <sup>a</sup> (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	30	GB 5009.185
脲酶试验 <sup>d</sup>		阴性	GB 5009.183
氰化物 <sup>e</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36

注 1: \* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a、仅适用于添加该食品添加剂产品的检测,甜味剂、着色剂应当按照标签标示的食用方法稀释后进行检验;

b、仅适用于添加该食品添加剂产品的检测;

c、展青霉素仅适用添加苹果、山楂及其制品的检测;

d、适用于以大豆、黑豆、青豆、大豆蛋白为原料的产品检测;

e、仅适用于添加杏仁及杏仁制品的产品。

注 2: 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。

## 2.4 微生物限量

2.1.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.1.2 非经商业无菌生产的产品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/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
乳酸菌 <sup>d</sup> , CFU/g	≥	10 <sup>6</sup>			GB 4789.35
霉菌, CFU/g	≤	15			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.25 执行。

b、不适用于添加益生菌且未杀菌的产品;

d、仅适用于添加益生菌且未杀菌的产品,按标签所示稀释后检验。

## 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品，不适用于添加益生菌且未杀菌的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、方糖、冰糖中的一种或几种）、淀粉糖（食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆中的一种或几种）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉/新鲜品/速冻品、植物提取物/浓缩汁【人参（人工种植5年及5年以下）、莲子、紫苏、薄荷、栀子、罗汉果、决明子、蒲公英、胖大海、甘草、丁香、肉桂、仙草、鲜白茅根、玉米须、丹凤牡丹花、大麦苗、沙棘、沙棘叶、香辛料（豆蔻、木姜子）中的一种或几种】、粮食及其制品【大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、薏米（薏苡仁）、血糯米、白糯米、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、燕麦、青稞、玉米、高粱、苦荞米、大豆、青豆、黑豆、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】、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】、茶叶/茶粉/茶浓缩液【红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种】、马黛茶、食用花卉/粉/蜜饯制品/水煮提取物【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰、洛神花（玫瑰茄）、关山樱花中的一种或几种】、焙炒咖啡、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力、果醋、果酒、酵母、米酒（醪糟）、桃胶、食用盐、海盐、茶叶茶氨酸、椰浆粉（固体饮料）、椰浆、椰子水、椰子肉、椰果、西米（淀粉制品）、食用植物油或其氢化油、植脂末、菊粉、抹茶粉、芝士粉、魔芋粉、藕粉、奶油粉、乳粉（奶粉）、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）、再制奶酪、调制乳、牛奶、牛乳、乳酸菌发酵液、乳清发酵液、益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定）中的几种为原料，添加 $\beta$ -胡萝卜素、茶黄素、番茄红、番茄红素、姜黄、葡萄皮红、柠檬黄、胭脂虫红、杨梅红、叶黄素、叶绿素铜钠盐、胭脂树橙、诱惑红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲黄色素、日落黄、赤藓红（仅限果味饮料浓浆）、靛蓝（仅限果味饮料浓浆）、黑豆红（仅限果味饮料浓浆）、红花黄（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝（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）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅限果味饮料浓浆）、红曲红（仅限果味饮料浓浆）、红花黄（仅限果味饮料浓浆）、 $\beta$ -环状糊精、 $\alpha$ -环状糊精、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、甲基纤维素、结冷胶、卡拉胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、阿拉伯胶、明胶、琼脂、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、磷酸酯双淀粉、磷脂、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、大豆磷脂、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、赤藓糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、罗汉果甜苷、木糖

醇、苯甲酸钠、维果灵、二氧化碳、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、碳酸钙、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、氯化钾、甘油、乙基麦芽酚、香兰素、可溶性大豆多糖、甘草酸铵、食品用香精中的几种，经预处理、调配、加热、高温杀菌或不杀菌、灌装（或灌装后高温杀菌）、包装加工而成的食品工业用风味饮料浓浆（添加益生菌的产品为活菌型）。本品需按一定比例用水稀释后方可饮用。本产品作为风味饮料加工使用，不提供给消费者直接食用。

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》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。

商丘市卓客食品有限公司

Q B