



411862S-2026



河南省冠泓生物科技有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2026

# 风味饮料浓浆

2026-07-01 发布

2026-07-01 实施

河南省冠泓生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省冠泓生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南省冠泓生物科技有限公司。

本标准主要起草人：丁杰、任玉玲。

本标准自发布实施日期起替代Q/HGS 0002S-2026，备案号411609S-2026。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透）、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、全脂乳粉、果蔬汁（浆）、果蔬原浆、浓缩果蔬汁、果蔬粉、小麦苗粉、椰子水、咸鸭蛋黄粉、速溶茶粉、茶浓缩液、茶提取液、速溶咖啡粉、蜂蜜、芥末、奇亚籽、冰糖、黄冰糖、黑糖、方糖、焦糖、抹茶粉、芝士粉、生牛乳、稀奶油、椰子油、黄油、植物油、桃胶、燕窝、梨膏、果蔬【菠萝蜜、凤梨、青提、黄瓜、圣女果、香椿叶、羽衣甘蓝、冬瓜、杏、香芋、荔枝、杨梅、水蜜桃、白桃、芒果、奇异果、猕猴桃、菠萝、橙、草莓、蓝莓、玫瑰蜜瓜、柿子、香梨、芭乐、水蜜桃、桃、苹果、红西柚、青梅、黄桃、红枣、西瓜、石榴、百香果、柑橘囊胞、哈密瓜、葡萄、梨、车厘子、樱桃、火龙果、李子、西梅、树莓、青桔、金桔、佛手柑、蔓越莓、黑加仑、无花果、香蕉、榴莲、红毛丹、椰枣、杨桃、莲雾、番石榴、嘉宝果、牛油果、释迦果、甜瓜、羊角蜜、甘蓝、胡萝卜、萝卜、红薯、芋头、甜菜、番茄、黄秋葵、南瓜、苦瓜、四季豆、豇豆、荷兰豆、豌豆、毛豆、蚕豆、扁豆、西兰花、菱角、芡实中的一种或几种，经预处理、粉碎或榨汁或切丁】、库拉索芦荟凝胶、酿造食醋、发酵康普茶汁、咸蛋黄（经粉碎）、蛋黄（经粉碎）、冰片糖、桂花、茉莉花、栗子原浆、碱化可可粉、茉莉花浓缩液、小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维、白芸豆提取物、甘草水提物、肉桂粉、金银花水提物、薄荷水提物、菊粉、植物原料【丁香、八角（茴香）、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、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、沙棘、芡实、花椒、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、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、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、白毛银露梅（*Potentilla glabra* Lodd. var. *mandshurica* (Maxim.) Hand. -Mazz）、五指毛桃、牛蒡根、沙棘叶、天贝、冬青科苦丁茶、玉米须、平卧菊三七(*Gynura Procumbens* (Lour.) Merr)、大麦苗(Barley Leaves)、梨果仙人掌、木犀科粗壮女贞苦丁茶、玫瑰花(重瓣红玫瑰 *Rose rugosacv. Plena*)、凉粉草(仙草 *Mesona chinensis* Benth.)、酸角、针叶樱桃果、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄、耳叶牛皮消中的一种或几种，经水煮提取】、中链甘油三酯、水苏糖、抗性糊精、可可粉、食用玉米淀粉、植物油、食用盐、高浓缩克菲尔发酵原液中几种为原料，添加或不添加果蔬（经预处理、粉碎或榨汁或切丁），添加或不添加碳酸氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、黄原胶、阿拉伯胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠

(甜蜜素)、三氯蔗糖(蔗糖素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、甜菊糖苷、赤藓糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、纽甜、L(+)-酒石酸、DL-酒石酸、碳酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、微晶纤维素、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、槐豆胶(又名刺槐豆胶)、结冷胶、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、氯化钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、低聚果糖、L-阿拉伯糖、海藻糖、山梨糖醇、麦芽糖醇、低聚异麦芽糖、罗汉果甜苷、乳糖醇、聚葡萄糖、乳酸链球菌素、食用色素【诱惑红、焦糖色(亚硫酸铵法)(仅限果味饮料浓浆)、焦糖色(普通法)(仅限果味饮料浓浆)、焦糖色(加氨生产)(仅限果味饮料浓浆)、日落黄、柠檬黄、胭脂红(仅限果味饮料浓浆)、苋菜红(仅限果味饮料浓浆)、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、红曲红(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)、藻蓝中的一种或几种】、食用香精中的一种或几种,经调配、过滤或不过滤、乳化或不乳化、均质或不均质、高温杀菌后灌装(或灌装后高温杀菌)、包装而制成的风味饮料浓浆。本产品应稀释6~10倍或以上后饮用。

根据原料不同可分为不同产品。

## 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 可可粉、碱化可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 脱脂奶粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 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 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 果蔬汁(浆)、果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.16 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 果蔬粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.20DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.22六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.26N-[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。
- 2.1.27L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.28叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.29海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.30槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.31结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.32酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.33氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.34葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.35甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.36 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.37诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.38焦糖色（亚硫酸铵法）、焦糖色（普通法）、焦糖色（加氨生产）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.402 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.41亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.42食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.43羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.46海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.47食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.49茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.50茶提取液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.51生牛乳应符合 GB 19301 的规定。

- 2.1.52稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.53椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.54黄油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.55阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.56甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.57卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.58瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.59羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.60三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.61磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.62L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.63胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.64碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.65速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.66维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.67食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.68植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.69赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.70苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.71高浓缩克菲尔发酵原液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.72咸鸭蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.73胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.74叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.75胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.76红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.77栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.78栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.79藻蓝应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.80丁香、八角(茴香)、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、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、沙棘、芡实、花椒、红小豆、麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、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、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.81芥末应清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.82奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.83冰糖、黄冰糖、黑糖、方糖、焦糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.84抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.85芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

2.1.86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。

2.1.87燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.88梨膏应符合 GB 7101 的规定。

2.1.89果蔬、板栗（栗子）应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.90小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维应符合 GB 2715 的规定。

2.1.91白芸豆提取物、甘草水提物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.92肉桂粉、黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.93金银花水提物、薄荷水提物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.94菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。

2.1.95低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.96L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.97海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。

2.1.98山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.99低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。

2.1.100乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.101罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.102麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.103聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。

2.1.104白毛银露梅（*Potentilla glabra* Lodd.var.*mandshurica*(Maxim.)Hand.-Mazz）应符合《国家卫生计生委办公厅关于“华西银腊梅（药王茶）”有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕1075 号）的规定。

2.1.105黄明胶应符合《国家卫生计生委办公厅关于黄明胶、鹿角胶和龟甲胶有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕570 号）的规定。

- 2.1.106五指毛桃应符合《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函(国卫办食品函〔2014〕205号)的规定。
- 2.1.107中链甘油三酯应符合 GB 2716 或 GB 28302 的规定。
- 2.1.108牛蒡根应符合《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。
- 2.1.109沙棘叶、天贝应符合《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》(2013年第3号)的规定。
- 2.1.110冬青科苦丁茶应符合《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。
- 2.1.111玉米须应符合《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。
- 2.1.112抗性糊精应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》(卫生部公告2012年第16号)的规定。
- 2.1.113平卧菊三七(*Gynura Procumbens*(Lour.)Merr)、大麦苗(*Barley Leaves*)应符合《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》(卫生部公告2012年第8号)的规定。
- 2.1.114梨果仙人掌应符合《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》(卫生部公告2012年第19号)的规定。
- 2.1.115木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合《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。
- 2.1.116水苏糖应符合《卫生部关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》(卫生部第17号公告)的规定。
- 2.1.117玫瑰花(重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. *Plena*)应符合卫生部公告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。
- 2.1.118凉粉草(仙草 *Mesona chinensis* Benth.)应符合《卫生部关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等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。
- 2.1.119酸角应符合《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。
- 2.1.120针叶樱桃果应符合卫生部《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。
- 2.1.121油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄应符合卫生部公告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。
- 2.1.122耳叶牛皮消应符合国家卫生计生委办公厅《关于“滨海白首乌”有关问题的复函(国卫办食品函〔2014〕427号)》的规定。
- 2.1.123椰子水应符合 GB 7101 的规定。

- 2.1.124酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.125发酵康普茶汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.126咸蛋黄、蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.127冰片糖应符合 QB/T 2685 的规定。
- 2.1.128桂花、茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.129栗子原浆、茉莉花浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.130乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.131小麦苗粉应符合 GB /T 29602 的规定。
- 2.1.132DL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.133碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.134单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.135蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.136磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.137微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.138库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 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	从样品中取出 1 份，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
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 或 GB 5009.278

甜味剂	环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), 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	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
	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 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) 0.02 (其他)	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
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185	
磷酸盐 (以 $PO_4^{3-}$ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256	
L(+)-酒石酸、DL-酒石酸 (以酒石酸计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.157	
氰化物 <sup>c</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36	
<p>注: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能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;</p> <p>b 仅适用于添加山楂、苹果、山楂浓缩汁、苹果浓缩汁的产品;</p> <p>c 仅适用于添加了杏仁的产品。</p>				

## 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, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 中的平板计数法
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 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。					

## 2.5 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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（过滤、反渗透）、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、全脂乳粉、果蔬汁（浆）、果蔬原浆、浓缩果蔬汁、果蔬粉、小麦苗粉、椰子水、咸鸭蛋黄粉、速溶茶粉、茶浓缩液、茶提取液、速溶咖啡粉、蜂蜜、芥末、奇亚籽、冰糖、黄冰糖、黑糖、方糖、焦糖、抹茶粉、芝士粉、生牛乳、稀奶油、椰子油、黄油、植物油、桃胶、燕窝、梨膏、果蔬【菠萝蜜、凤梨、青提、黄瓜、圣女果、香椿叶、羽衣甘蓝、冬瓜、杏、香芋、荔枝、杨梅、水蜜桃、白桃、芒果、奇异果、猕猴桃、菠萝、橙、草莓、蓝莓、玫瑰蜜瓜、柿子、香梨、芭乐、水蜜桃、桃、苹果、红西柚、青梅、黄桃、红枣、西瓜、石榴、百香果、柑橘囊胞、哈密瓜、葡萄、梨、车厘子、樱桃、火龙果、李子、西梅、树莓、青桔、金桔、佛手柑、蔓越莓、黑加仑、无花果、香蕉、榴莲、红毛丹、椰枣、杨桃、莲雾、番石榴、嘉宝果、牛油果、释迦果、甜瓜、羊角蜜、甘蓝、胡萝卜、萝卜、红薯、芋头、甜菜、番茄、黄秋葵、南瓜、苦瓜、四季豆、豇豆、荷兰豆、豌豆、毛豆、蚕豆、扁豆、西兰花、菱角、芡实中的一种或几种，经预处理、粉碎或榨汁或切丁】、库拉索芦荟凝胶、酿造食醋、发酵康普茶汁、咸蛋黄（经粉碎）、蛋黄（经粉碎）、冰片糖、桂花、茉莉花、栗子原浆、碱化可可粉、茉莉花浓缩液、小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维、白芸豆提取物、甘草水提物、肉桂粉、金银花水提物、薄荷水提物、菊粉、植物原料【丁香、八角（茴香）、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、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、沙棘、芡实、花椒、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、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、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、白毛银露梅（*Potentilla glabra* Lodd. var. *mandshurica* (Maxim.) Hand. -Mazz）、五指毛桃、牛蒡根、沙棘叶、天贝、冬青科苦丁茶、玉米须、平卧菊三七（*Gynura Procumbens* (Lour.) Merr）、大麦苗（Barley Leaves）、梨果仙人掌、木犀科粗壮女贞苦丁茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosacv. Plena*）、凉粉草（仙草 *Mesona chinensis* Benth.）、酸角、针叶樱桃果、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄、耳叶牛皮消中的一种或几种，经水煮提取】、中链甘油三酯、水苏糖、抗性糊精、可可粉、食用玉米淀粉、植物油、食用盐、高浓缩克菲尔发酵原液中几种为原料，添加或不添加果蔬（经预处理、粉碎或榨汁或切丁），添加或不添加碳酸氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、黄原胶、阿拉伯胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、纽甜、L(+)-酒石酸、DL-酒石酸、碳酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、

蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、微晶纤维素、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、低聚果糖、L-阿拉伯糖、海藻糖、山梨糖醇、麦芽糖醇、低聚异麦芽糖、罗汉果甜苷、乳糖醇、聚葡萄糖、乳酸链球菌素、食用色素【诱惑红、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（普通法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（加氨生产）（仅限果味饮料浓浆）、日落黄、柠檬黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、红曲红（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）、藻蓝中的一种或几种】、食用香精中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、乳化或不乳化、均质或不均质、高温杀菌后灌装（或灌装后高温杀菌）、包装而制成的风味饮料浓浆。本产品应稀释 6~10 倍或以上后饮用。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》的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。

维生素 C(抗坏血酸) 在本标准中作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省冠泓生物科技有限公司