



412059S-2026

河南九仟生物科技集团有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2026

风味饮料浓浆

2026-07-17 发布

2026-07-17 实施

河南九仟生物科技集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南九仟生物科技集团有限公司提出。

本标准起草单位：河南九仟生物科技集团有限公司。

本标准主要起草人：张磊。

本标准自发布实施日期起替代 Q/HJS 0001S-2025，备案号413230S-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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（粗滤、精滤、反渗透）、糖类（果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、木糖醇、食用葡萄糖、冰糖、黄冰糖、方糖、焦糖中的一种或几种）、脱脂奶粉、全脂乳粉、果蔬汁（浆）、果蔬原浆、浓缩果蔬汁（浆）、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、抹茶粉、芝士粉、生牛乳、稀奶油、桃胶、燕窝、梨膏、速冻果蔬【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、柠檬、沃柑、蜜橘、丑橘、血橙、蜜橙、葡萄柚、黑树莓、云莓、越橘、蓝靛果、山竹、黄皮、荔枝王、糯米糍荔枝、龙眼鲜果、脆桃、油桃、冬枣、野山楂、软枣猕猴桃、枇杷、海棠果、网纹瓜、玉菇瓜、西瓜、莴笋、生菜、芹菜、菠菜、甜菜根、紫甘蓝、莲藕、马蹄（荸荠）、竹笋、玉米、紫薯、紫土豆、白刺果、黑果枸杞中的一种或几种】、库拉索芦荟凝胶、酿造食醋、发酵康普茶汁、咸蛋黄粉、蛋黄粉、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、绿咖啡提取物、蓝莓提取物、桑葚提取物、肉桂粉、金银花水提物、薄荷水提物、菊粉、植物提取粉或提取液【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 *Rosa rugosa* cv. *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、丹凤牡丹花、关山樱花、枇杷花、辣木叶、乌药叶、枇杷叶、明日叶、山茱萸、杜仲叶、人参（人

工种植 5 年及以下)、西洋参、蛹虫草、竹叶黄酮、黄芪、党参、铁皮石斛、肉苁蓉(荒漠)、灵芝、天麻、蛋白核小球藻、雨生红球藻、叶黄素酯、 γ -氨基丁酸(GABA)、D-阿洛酮糖中的一种或几种】、谷物杂粮粉(红豆、绿豆、鹰嘴豆、芸豆、黑米、糙米、藜麦、小米中的一种或几种)、坚果籽仁粉(巴旦木、核桃、开心果、夏威夷果、腰果、南瓜籽、亚麻籽、白芝麻中的一种或几种)、果蔬酵素原液、发酵苹果汁、发酵山楂汁、米酒、糯米发酵汁、发酵酸奶原液、白芸豆淀粉酶抑制剂(白芸豆提取物)、椰肉浆、椰乳、燕麦奶、杏仁奶、豆奶、花生奶、米浆、黄油乳、奶酪浓缩液、甜茶提取物、酵母抽提物、中链甘油三酯、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、可可粉、食用玉米淀粉、食用盐、高浓缩克菲尔发酵原液中的几种为原料,添加或不添加速冻果蔬,添加或不添加碳酸氢钠、麦芽糊精、抗性糊精、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- δ -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、 β -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、红花黄(仅限果味饮料浓浆)、葡萄皮红、萝卜红(仅限果味饮料浓浆)、高粱红、柑橘黄、黑豆红(仅限果味饮料浓浆)中的一种或几种】、食用香精、乙基麦芽酚、果绿(复配着色剂:食用盐、柠檬黄、亮蓝)、牛奶巧克力棕(复配着色剂:日落黄、食用盐、胭脂红、亮蓝)(仅限果味饮料浓浆)、葡萄紫(复配着色剂:苋菜红、食用盐、亮蓝)(仅限果味饮料浓浆)、饮料护色剂(复配添加剂:D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠)、刺云实胶、亚麻籽胶、甘油、天然薄荷脑中的一种或几种,经配料、调配、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、灌装、灯检、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而制成的杀菌型风味饮料浓浆。本产品充入或不充入二氧化碳,加水稀释一定倍数后饮用。

根据原料不同可分为果味饮料浓浆和其他风味饮料浓浆:乳味饮料浓浆;茶味饮料浓浆;咖啡味饮料浓浆;谷物杂粮风味饮料浓浆;坚果籽仁风味饮料浓浆;植物风味饮料浓浆;可可风味饮料浓浆;巧克力风味饮料浓浆;焦糖风味饮料浓浆;米酒风味饮料浓浆;复合风味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 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 GB15203 的规定。
- 2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB13104 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 脱脂奶粉、全脂乳粉应符合 GB19644 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.17 果蔬汁（浆）、果蔬原浆应符合 GB/T31121 的规定。
- 2.1.18 浓缩果蔬汁（浆）应符合 GB17325 的规定。
- 2.1.19 果蔬粉应符合 GB/T1456 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.49 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB1886.184 的规定。
- 2.1.27 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB1886.100 的规定。
- 2.1.28 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB29944 的规定。
- 2.1.29 L(+)-酒石酸应符合 GB25545 的规定。
- 2.1.30 叶绿素铜钠盐应符合 GB26406 的规定。
- 2.1.31 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB1886.243 的规定。
- 2.1.32 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB29945 的规定。
- 2.1.33 结冷胶应符合 GB25535 的规定。

- 2.1.34 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB1886.212 的规定。
- 2.1.35 氯化钾应符合 GB25585 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB7657 的规定。
- 2.1.37 甜菜红应符合 GB1886.111 的规定。
- 2.1.38 β -胡萝卜素应符合 GB1886.366 的规定。
- 2.1.39 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。
- 2.1.40 焦糖色（亚硫酸铵法）、焦糖色（普通法）、焦糖色（加氨生产）应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.41 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。
- 2.1.42 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.43 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。
- 2.1.44 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.45 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.47 果胶应符合 GB25533 的规定。
- 2.1.48 速溶茶粉应符合 QB/T4067 的规定。
- 2.1.49 茶浓缩液应符合 QB/T4068 的规定。
- 2.1.50 茶提取液应符合 GB7101 的规定。
- 2.1.51 生牛乳应符合 GB19301 的规定。
- 2.1.52 稀奶油应符合 GB19646 的规定。
- 2.1.55 阿拉伯胶应符合 GB29949 的规定。
- 2.1.56 甜菊糖苷应符合 GB1886.355 的规定。
- 2.1.57 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。
- 2.1.58 瓜尔胶应符合 GB28403 的规定。
- 2.1.59 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB29931 的规定。
- 2.1.60 三聚磷酸钠应符合 GB1886.335 的规定。
- 2.1.61 磷酸应符合 GB1886.15 的规定。
- 2.1.62 L-苹果酸应符合 GB1886.40 的规定。
- 2.1.63 胭脂红应符合 GB1886.220 的规定。
- 2.1.64 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.65 速溶咖啡粉应符合 GB/T29602 的规定。
- 2.1.66 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB14754 的规定。
- 2.1.67 食用玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.69 赤藓糖醇应符合 GB26404 的规定。

- 2.1.70苋菜红应符合 GB4479.1的规定。
- 2.1.71高浓缩克菲尔发酵原液应符合 GB7101的规定。
- 2.1.72咸鸭蛋黄粉应符合 GB2749的规定。
- 2.1.73胭脂树橙应符合 GB1886.316的规定。
- 2.1.74叶黄素应符合 GB1886.382的规定。
- 2.1.75胭脂虫红应符合 GB1886.315的规定。
- 2.1.76红曲红应符合 GB1886.181的规定。
- 2.1.77栀子黄应符合 GB7912 的规定。
- 2.1.78栀子蓝应符合 GB28311的规定。
- 2.1.79藻蓝应符合 GB1886.309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 GB2761、GB2762、GB2763的规定。
- 2.1.82奇亚籽应符合 GB19300的规定。
- 2.1.83冰糖、黄冰糖、黑糖、方糖、焦糖应符合 GB13104的规定。
- 2.1.84抹茶粉应符合 GB/T34778的规定。
- 2.1.85芝士粉应符合 GB25192 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/T1092的规定。
- 2.1.88梨膏应符合 GB7101的规定。
- 2.1.89板栗（栗子）应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB2761、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 GB2715的规定。
- 2.1.91白芸豆提取物、甘草水提取物应符合 GB/T29602的规定。
- 2.1.92肉桂粉、黑胡椒应符合 GB/T15691的规定。
- 2.1.93金银花水提物、薄荷水提物应符合 GB/T29602的规定。
- 2.1.94菊粉应符合 GB/T41377的规定。

- 2.1.95低聚果糖应符合 GB/T23528.2的规定。
- 2.1.96L-阿拉伯糖应符合 QB/T4321的规定。
- 2.1.97海藻糖应符合 GB/T20882.7的规定。
- 2.1.98山梨糖醇应符合 GB1886.187的规定。
- 2.1.99低聚异麦芽糖应符合 GB/T23528.4的规定。
- 2.1.100乳糖醇应符合 GB1886.98的规定。
- 2.1.101罗汉果甜苷应符合 GB1886.77的规定。
- 2.1.102麦芽糖醇应符合 GB28307的规定。
- 2.1.103聚葡萄糖应符合 GB1886.385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 GB2716或GB28302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低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

- 2.1.118大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.119麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.120玫瑰花(重瓣红玫瑰 *Rosa 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。
- 2.1.121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。
- 2.1.122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第 18号)的规定。
- 2.1.123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。
- 2.1.124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。
- 2.1.125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。
- 2.1.126椰子水应符合 GB7101 的规定。
- 2.1.127酿造食醋应符合 GB2719 的规定。
- 2.1.128发酵康普茶汁应符合 GB7101 的规定。
- 2.1.129咸蛋黄粉、蛋黄粉应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.130冰片糖应符合 QB/T2685 的规定。
- 2.1.131桂花、茉莉花应符合 NY/T1506 的规定。
- 2.1.132植物提取液、栗子原浆、茉莉花浓缩液、应符合 GB17325 的规定。
- 2.1.133乳酸链球菌素应符合 GB1886.231 的规定。
- 2.1.134小麦苗粉应符合 GB/T29602 的规定。
- 2.1.135DL-酒石酸应符合 GB1886.42 的规定。
- 2.1.136碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定。
- 2.1.137单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.65 的规定。
- 2.1.138蔗糖脂肪酸酯应符合 GB1886.27 的规定。
- 2.1.139磷酸氢二钾应符合 GB1886.334 的规定。
- 2.1.140微晶纤维素应符合 GB1886.103 的规定。
- 2.1.141库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.142速冻果蔬应清洁、卫生、无污染、无腐烂, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.143植物提取粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.144乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.145果绿、牛奶巧克力棕、葡萄紫、饮料护色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.146绿咖啡提取物、蓝莓提取物、桑葚提取物、白芸豆淀粉酶抑制剂（白芸豆提取物）、甜茶提取物应符合GB 17325 的规定。
- 2.1.147丹凤牡丹花应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（原国家卫生计生委 2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.148关山樱花应符合《关于关山樱花等 32 种 “三新食品” 的公告》（国家卫健委 2022 年第 1 号）的规定。
- 2.1.149枇杷花、明日叶应符合《关于弯曲乳杆菌等 24 种 “三新食品” 的公告》（国家卫健委 2019 年第 2 号公告）的规定。
- 2.1.150辣木叶、乌药叶应符合《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（卫生部 2012 年第 19 号公告）的规定。
- 2.1.151枇杷叶、竹叶黄酮应符合《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》（原国家卫计委 2014 年第 20 号公告）的规定。
- 2.1.152山茱萸、杜仲叶、西洋参、党参、铁皮石斛、肉苁蓉（荒漠）、黄芪、灵芝、天麻、应符合《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（国家卫健委 2023 年第 9 号公告）的规定。
- 2.1.153人参（人工种植 5 年及以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部2012年第17号公告）的规定。
- 2.1.154蛹虫草应符合《卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》（原卫生部 2009 年第 3 号公告）的规定。
- 2.1.155蛋白核小球藻应符合《关于牡丹籽油等 16 种 “三新食品” 的公告》（国家卫健委 2026 年第 5 号公告）的规定。
- 2.1.156雨生红球藻应符合《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》（原卫生部 2010 年第 17 号公告）的规定。
- 2.1.157叶黄素酯应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》（原卫生部 2008 年第 12 号公告）的规定。
- 2.1.158 γ - 氨基丁酸（GABA）应符合《关于批准 γ - 氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号 ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告》（原卫生部 2009 年第 12 号公告）的规定。
- 2.1.159D-阿洛酮糖应符合《关于 D - 阿洛酮糖等 20 种 “三新食品” 的公告》（卫健委 2025 年第 4 号公告）的规定。
- 2.1.160谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.161坚果籽仁粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.162果蔬酵素原液、发酵苹果汁、发酵山楂汁应符合GB/T 31121和GB 7101的规定。
- 2.1.163米酒应符合QB/T 8146的规定。
- 2.1.164糯米发酵汁应符合GB 2758的规定。
- 2.1.165发酵酸奶原液应符合GB 19302的规定。
- 2.1.167椰肉浆应符合GB 17325的规定。

- 2. 1. 168椰乳应符合QB/T 2300的规定。
- 2. 1. 169燕麦奶、花生奶、米浆应符合GB/T 31326的规定。
- 2. 1. 170杏仁奶应符合GB/T 31324的规定。
- 2. 1. 171豆奶应符合GB/T 30885的规定。
- 2. 1. 172黄油乳应符合GB 19646的规定。
- 2. 1. 173奶酪浓缩液应符合GB 13102的规定。
- 2. 1. 174酵母抽提物应符合GB/T 20886. 2的规定。
- 2. 1. 176红花黄应符合 GB 1886. 61的规定。
- 2. 1. 177葡萄皮红应符合 GB 28313的规定。
- 2. 1. 178萝卜红应符合 GB 25536的规定。
- 2. 1. 179高粱红应符合 GB 1886. 32的规定。
- 2. 1. 180柑橘黄应符合 GB 1886. 346的规定。
- 2. 1. 181黑豆红应符合 GB 1886. 115的规定。
- 2. 1. 182刺云实胶应符合GB 1886. 86的规定。
- 2. 1. 183亚麻籽胶应符合GB 1886. 175的规定。
- 2. 1. 184甘油应符合GB 29950的规定。
- 2. 1. 185天然薄荷脑应符合GB 1886. 199的规定。
- 2. 1. 186海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886. 226的规定。
- 2. 1. 187食用香精应符合 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
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
a防腐劑	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
a乙二胺四乙酸二钠, g/kg		≤	0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
a甜味剂	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
a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
b展青霉素, μg/kg		≤	20	GB 5009.185
a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
c氰化物(以HCN计), mg/L		≤	0.05	GB 5009.36

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;

b 仅适用于添加山楂、苹果、山楂浓缩汁、苹果浓缩汁的产品；
c 仅适用于添加了杏仁的产品。

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB4789. 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JJF1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 和GB12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB31650 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（粗滤、精滤、反渗透）、糖类（果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、木糖醇、食用葡萄糖、冰糖、黄冰糖、方糖、焦糖中的一种或几种）、脱脂奶粉、全脂乳粉、果蔬汁（浆）、果蔬原浆、浓缩果蔬汁（浆）、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、抹茶粉、芝士粉、生牛乳、稀奶油、桃胶、燕窝、梨膏、速冻果蔬【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、柠檬、沃柑、蜜橘、丑橘、血橙、蜜橙、葡萄柚、黑树莓、云莓、越橘、蓝靛果、山竹、黄皮、荔枝王、糯米糍荔枝、龙眼鲜果、脆桃、油桃、冬枣、野山楂、软枣猕猴桃、枇杷、海棠果、网纹瓜、玉菇瓜、西瓜、莴笋、生菜、芹菜、菠菜、甜菜根、紫甘蓝、莲藕、马蹄（荸荠）、竹笋、玉米、紫薯、紫土豆、白刺果、黑果枸杞中的一种或几种】、库拉索芦荟凝胶、酿造食醋、发酵康普茶汁、咸蛋黄粉、蛋黄粉、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、绿咖啡提取物、蓝莓提取物、桑葚提取物、肉桂粉、金银花水提物、薄荷水提物、菊粉、植物提取粉或提取液【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 *Rosa rugosa* cv. *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、丹凤牡丹花、关山樱花、枇杷花、辣木叶、乌药叶、枇杷叶、明日叶、山茱萸、杜仲叶、人参（人工种植 5 年及以下）、西洋参、蛹虫草、竹叶黄酮、黄芪、党参、铁皮石斛、肉苁蓉（荒漠）、灵芝、天麻、蛋白核小球藻、雨生红球藻、叶黄素酯、 γ -氨基丁酸（GABA）、D-阿洛酮糖中的一种或几种】、谷物杂粮粉（红豆、绿豆、鹰嘴豆、芸豆、黑米、糙米、藜麦、小米中的一种或几种）、坚果籽仁粉（巴旦木、核桃、开心果、夏威夷果、腰果、南瓜籽、亚麻籽、白芝麻中的一种或几种）、果蔬酵素原液、发酵苹果汁、发酵山楂汁、米酒、糯米发酵汁、发酵酸草原液、白芸豆淀粉酶抑制

剂（白芸豆提取物）、椰肉浆、椰乳、燕麦奶、杏仁奶、豆奶、花生奶、米浆、黄油乳、奶酪浓缩液、甜茶提取物、酵母抽提物、中链甘油三酯、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、可可粉、食用玉米淀粉、食用盐、高浓缩克菲尔发酵原液中的几种为原料，添加或不添加速冻果蔬，添加或不添加碳酸氢钠、麦芽糊精、抗性糊精、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- δ -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、 β -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、红花黄(仅限果味饮料浓浆)、葡萄皮红、萝卜红(仅限果味饮料浓浆)、高粱红、柑橘黄、黑豆红(仅限果味饮料浓浆)中的一种或几种】、食用香精、乙基麦芽酚、果绿(复配着色剂:食用盐、柠檬黄、亮蓝)、牛奶巧克力棕(复配着色剂:日落黄、食用盐、胭脂红、亮蓝)(仅限果味饮料浓浆)、葡萄紫(复配着色剂:苋菜红、食用盐、亮蓝)(仅限果味饮料浓浆)、饮料护色剂(复配添加剂: D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠)、刺云实胶、亚麻籽胶、甘油、天然薄荷脑中的一种或几种，经配料、调配、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、灌装、灯检、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而制成的杀菌型风味饮料浓浆。本产品充入或不充入二氧化碳，加水稀释一定倍数后饮用。

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 GB7101《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。

河南九仟生物科技集团有限公司