



412611S-2026



商丘市海创食品有限公司企业标准

Q/SHC 0006S-2026

风味饮料浓浆

2026-09-04 发布

2026-09-04 实施

商丘市海创食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市海创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

本标准自实施之日起替代 Q/SHC 0006S-2026（备案号：412549S-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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/果肉/新鲜品/冻品、诺丽果浆、植物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、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（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、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、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、玉米须、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种，经水煮提取、过滤】或其提取物、茶叶、茶粉、茶浓缩液、焙炒咖啡、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、发酵乳、乳粉、调制乳粉、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）、再制干酪、调制乳、牛奶（牛乳）、固体饮料、果冻、椰果、西米（淀粉制品）、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用植物油或其氢化油、坚果籽类或其酱【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】、蒸馏酒、发酵酒、果醋、食醋、熟制粮食、菊粉、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、大豆浆、食用盐、海盐、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、植脂末、糯米（加入饮用水、酒曲，添加或不添加食糖，经发酵处理）、桃胶、益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定）中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酸式焦磷酸钙、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷脂、改性大豆磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、氯化钾、甘油、L（+）-酒石酸，d1-酒石酸、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液、木糖醇、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、葡萄皮红、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、叶绿素铜钠盐、赤藓红（仅限果味饮料浓浆）、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、

苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（加氨生产或普通法或亚硫酸铵法）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、食品用香精、食品用香料、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、加热、均质或不均质、杀菌、灌装封口（或灌装封口、杀菌）、包装加工而成的灭菌型风味饮料浓浆，且按照标签标示的食用方法稀释后乙醇含量 $<0.5\%vol$ 。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

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 果蔬原浆应符合 GB 7101 的规定。

2.1.3 果蔬浓缩汁（浆）、诺丽果浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.5 果蔬果肉/新鲜品应清洁、无腐烂变质。

2.1.6 果蔬冻品应分别符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。

2.1.7 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、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、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应清洁、卫生、无污染、无杂质。

2.1.8 重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。

2.1.9 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。

2.1.10 玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。

2.1.11 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂。

2.1.12 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.13 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.14 玉米须应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。

2.1.15 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。

2.1.16 沙棘叶应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号的规定。

2.1.17 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。

2.1.18 小麦苗应符合原卫生部卫生监督函 2013 年第 17 号的规定。

2.1.19 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。

2.1.20 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。

- 2.1.21桃胶应符合卫健委公告 20223 第 8 号的规定。
- 2.1.22植物提取物、乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.23茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.24茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.25茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.26焙炒咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.27速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.28咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.29可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.30可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.31可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.32巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.33乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.34发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.35乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.36稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.37炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.38干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.39再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.40调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.41牛奶（牛乳）应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.42固体饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.43果冻应符合 GB 19299 的规定。
- 2.1.44椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.45西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.46食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.47淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.48蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.49食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.50氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.51坚果籽类或其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.52蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.53发酵酒应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.54果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.55食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.56糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.57熟制粮食应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.58菊粉应符合原卫健委公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.59抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.60魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.61藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.62大豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。
- 2.1.63食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.64植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.65酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。
- 2.1.66益生菌应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.67柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.68柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.69DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.70L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.71乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.72碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.73碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.74碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.75黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.76卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.77瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.78果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.79海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.80槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.81阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.82结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.83羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.84微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.85甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.86羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

- 2.1.87 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.88 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.89 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.90 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.91 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.92 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.93 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.94 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.95 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.96 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.97 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.98 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.99 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.100 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.101 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.102 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.103D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.104 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.105 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.106 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.107 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.108 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.109 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.110 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.111 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.112 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.113 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.114 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.115 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.116 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.117 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.118 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.119 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。

- 2.1.120蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.121单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.122氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.123甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.124L (+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.125dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.126纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.127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。
- 2.1.128环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.129乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.130三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.131甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.132乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.133赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.134罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.135麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.136山梨糖醇、山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.137木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.138柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.139日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.140诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.141 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.142天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.143甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.144高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.145柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.146葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.147杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.148姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.149红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.150叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.151赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.152胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

- 2.1.153亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.154苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.155焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.156果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.157食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.158食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.159山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.160苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.161乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.162 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.163乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	取适量样品，置于无色透明的容器中，自然光下观察性状、色泽、杂质，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 0.29	GB 5009.12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 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 L(+)-酒石酸，dl-酒石酸（以酒石酸计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
^a 纽甜，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 乙酰胺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140

^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
^a 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^a 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^a 赤藓红 (以赤藓红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^a 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05 (仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.35
^a 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025 (仅限果味饮料浓浆) 0.02 (除果味饮料浓浆外的其他产品)	GB 5009.35
^a 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05 (仅限果味饮料浓浆)	GB 5009.35
^b 磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^d 氰化物 (以HCN计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
^e 脲酶试验		阴性	GB 5009.183

注1: a仅适用于添加该种添加剂的产品, 且按照标签标示的食用方法稀释后进行检验;

b 仅适用于添加磷酸盐的产品, 且按照标签标示的食用方法稀释后进行检验;

c 仅适用于添加【苹果、山楂】及其制品的产品;

d 仅适用于添加杏仁及其制品的产品;

e 仅适用于以大豆浆、大豆粉为原料的产品。

注2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1;

注3: *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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

注 2：*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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，新食品原料和食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉/果肉/新鲜品/冻品、诺丽果浆、植物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、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（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、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、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、玉米须、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种，经水煮提取、过滤】或其提取物、茶叶、茶粉、茶浓缩液、焙炒咖啡、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、发酵乳、乳粉、调制乳粉、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）、再制干酪、调制乳、牛奶（牛乳）、固体饮料、果冻、椰果、西米（淀粉制品）、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用植物油或其氢化油、坚果籽类或其酱【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】、蒸馏酒、发酵酒、果醋、食醋、熟制粮食、菊粉、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、大豆浆、食用盐、海盐、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、植脂末、糯米（加入饮用水、酒曲，添加或不添加食糖，经发酵处理）、桃胶、益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定）中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酸式焦磷酸钙、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷脂、改性大豆磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、氯化钾、甘油、L（+）-酒石酸，d1-酒石酸、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液、木糖醇、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、葡萄皮红、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、叶绿素铜钠盐、赤藓红（仅限果味饮料浓浆）、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（加氨生产或普通法或亚硫酸铵法）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、食品用香精、食品用香料、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、ε-聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四

乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、加热、均质或不均质、杀菌、灌装封口（或灌装封口、杀菌）、包装加工而成的灭菌型风味饮料浓浆，且按照标签标示的食用方法稀释后乙醇含量 $<0.5\text{vol}$ 。

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。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠为抗氧化剂。

本标准中涉及产品用途为风味饮料生产、加工用，不直接提供给消费者。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市海创食品有限公司

H N
Q B