



410945S-2019



河南大咖食品有限公司企业标准

Q/HDS 0007S-2019

风味饮料浓浆

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

河南大咖食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南大咖食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南大咖食品有限公司。

本标准主要起草人：范军营。

本标准自发布实施日起替代Q/HDS 0007S-2019(备案号410110S-2019，2019-01-10发布实施)。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、加入或不加入果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、麦芽提取物、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、单晶体冰糖、蜂蜜、西柚果肉、桔子果肉颗粒、橙果肉、百香果果肉、黄桃果肉、青桔原粉、柠檬原粉、红茶粉、红茶浓缩液、绿茶粉、绿茶浓缩液、青茶粉、青茶浓缩液、速溶咖啡粉、可可粉、碱化可可粉、可可脂、黑巧克力、乳粉（奶粉）、椰子粉、纯牛奶、稀奶油、干酪、植脂末〔葡萄糖浆、氢化植物油、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、稳定剂（磷酸氢二钾、六偏磷酸钠）、抗结剂（二氧化硅）、着色剂（β-胡萝卜素）〕、芝士粉、奶油粉、全蛋粉、乳清粉、氢化椰子油、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、食用盐、山楂原浆、麦芽汁、酵母、啤酒花、醪糟、咖啡浓缩液、甘蔗浓缩汁、苹果浓缩汁（浆）、西瓜浓缩汁（浆）、刺梨浓缩汁（浆）、山楂浓缩汁（浆）、柠檬浓缩汁（浆）、青瓜浓缩汁（浆）、猕猴桃浓缩汁（浆）、菠萝浓缩汁（浆）、覆盆子浓缩汁（浆）、草莓浓缩汁（浆）、蓝莓浓缩汁（浆）、树莓浓缩汁（浆）、葡萄浓缩汁（浆）、梨浓缩汁（浆）、橙浓缩汁（浆）、甜橙浓缩汁、芒果浓缩汁（浆）、桃浓缩汁（浆）、水蜜桃浓缩汁（浆）、西柚浓缩汁、桔子浓缩汁（浆）、蔓越莓浓缩汁（浆）、乌梅浓缩汁、荔枝浓缩汁、柚子浓缩汁、芭乐浓缩汁（浆）、番石榴浓缩汁（浆）、凤梨浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、奇异果浓缩汁、百香果浓缩汁（浆）、桂圆浓缩汁、红枣浓缩汁、刺梨、山楂、苹果、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、梨、雪梨、黄桃、青瓜、芒果、橙子、蔓越莓、桂花中的几种为原料，添加柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、香兰素、麦芽糊精、乙基麦芽酚、磷脂、果胶、黄原胶、乳酸菌（嗜酸乳杆菌）、水苏糖、低聚果糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、二氧化碳、卡拉胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、大豆磷脂、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、乙二胺四乙酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、高粱红、葡萄皮红、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、β-胡萝卜素、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、维生素C、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（巧克力香精、黑糖香精、山楂香精、玫瑰香精、荔枝香精、桔子香精、咖啡香精、柠檬香精、香水柠檬香精、冬瓜香精、草莓香精、青瓜香精、梨香精、桃香精、苹果香精、葡萄香精、刺梨香精、百香果香精、蓝莓香精、树莓香精、桃味香精、菠萝香精、橙子香精、橙香精、芒果香精、西柚香精、榛子香精、柚子香精、芝士香精、可可香精、酸梅香精、乌梅香精、瓜拉纳香精、红茶香精、绿茶香精、青茶香精、桂花香精、芭乐香精、凤梨香精、水蜜桃香精、山楂香精、奇异果香精、红枣香精、椰子香精）中的几种，经混合、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆。本产品应稀释8倍或以上后饮用。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 咖啡浓缩液、甘蔗浓缩汁、西瓜浓缩汁（浆）、刺梨浓缩汁（浆）、山楂浓缩汁（浆）、柠檬浓缩汁（浆）、青瓜浓缩汁（浆）、猕猴桃浓缩汁（浆）、菠萝浓缩汁（浆）、覆盆子浓缩汁（浆）、草莓浓缩汁（浆）、蓝莓浓缩汁（浆）、树莓浓缩汁（浆）、葡萄浓缩汁（浆）、梨浓缩汁（浆）、橙浓缩汁（浆）、甜橙浓缩汁、芒果浓缩汁（浆）、桃浓缩汁（浆）、水蜜桃浓缩汁（浆）、西柚浓缩汁、桔子浓缩汁（浆）、蔓越莓浓缩汁（浆）、乌梅浓缩汁、荔枝浓缩汁、柚子浓缩汁、芭乐浓缩汁（浆）、番石榴浓缩汁（浆）、凤梨浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、奇异果浓缩汁、百香果浓缩汁（浆）、桂圆浓缩汁、红枣浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.14 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.15 食品用香精（巧克力香精、黑糖香精、山楂香精、玫瑰香精、荔枝香精、桔子香精、咖啡香精、柠檬香精、香水柠檬香精、冬瓜香精、草莓香精、青瓜香精、梨香精、桃香精、苹果香精、葡萄香精、刺梨香精、百香果香精、蓝莓香精、树莓香精、桃味香精、菠萝香精、橙子香精、橙香精、芒果香精、西柚香精、榛子香精、柚子香精、芝士香精、可可香精、酸梅香精、乌梅香精、瓜拉纳香精、红茶香精、绿茶香精、青茶香精、桂花香精、芭乐香精、凤梨香精、水蜜桃香精、山楂香精、奇异果香精、红枣香精、椰子香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。

- 2.1.24 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.26 刺梨、山楂、苹果、蓝莓、树莓、梨、黄桃、青瓜、芒果、橙子、覆盆子、草莓、雪梨应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，且应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.27 苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.28 乳粉（奶粉）应符合GB 19644的规定。
- 2.1.29 蜂蜜应符合GB14963的规定。
- 2.1.30 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.32 可可粉、碱化可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.33 红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。
- 2.1.34 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.36 可可脂应符合GB/T 20707的规定。
- 2.1.37 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.38 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.39 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.40 葡萄糖浆应符合GB/T 20885和GB 15203的规定。
- 2.1.41 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.42 青桔原粉、柠檬原粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.43 速溶咖啡粉应符合NY/T 289的规定。
- 2.1.44 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.45 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。
- 2.1.46 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.47 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.48 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.49 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.50 维生素C(抗坏血酸)应符合GB 14754的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.52 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.53 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.54 氢化椰子油应符合GB 15196的规定。
- 2.1.55 蔓越莓、西柚果肉、桔子果肉颗粒、橙果肉、百香果果肉、黄桃果肉应符合NY/T 2983的规定。
- 2.1.56 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.57 单晶体冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。
- 2.1.58 红茶粉、绿茶粉、青茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.59 红茶浓缩液、绿茶浓缩液、青茶浓缩液应符合QB/T 4068的规定。
- 2.1.60 椰子粉应符合DB 46/T 69的规定。
- 2.1.61 纯牛奶应符合GB 25190的规定。
- 2.1.62 稀奶油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.63 干酪应符合GB 5420的规定。
- 2.1.64 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.65 芝士粉应符合NY/T 657的规定。
- 2.1.66 奶油粉应符合GB 15196的规定。

- 2.1.67 山楂原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.68 酵母应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.69 啤酒花应符合 NY 702 的规定。
- 2.1.70 醪糟应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.71 桂花应符合应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，且应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.72 乳酸菌（嗜酸乳杆菌）应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.73 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.74 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.75 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.76 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.77 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.78 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.79 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.80 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.81 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.82 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.83 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 2.1.84 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.85 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.86 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.87 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.88 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.89 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.90 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.91 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.92 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.93 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.94 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.95 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.96 麦芽提取物应符合 GB 29602 的规定。
- 2.1.97 麦芽汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.98 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.99 苹果浓缩汁（浆）应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.100 黑巧克力应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 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及性状及杂质，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、酸甜可口，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），g/100mL	≥	0.1 GB/T 12143	
pH 值（25℃）	蔗糖风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、榛子风味饮料浓浆、冬瓜风味饮料浓浆、苹果奶盖风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、可可风味饮料浓浆、茶风味饮料浓浆、桂花酒酿风味饮料浓浆、红枣风味饮料浓浆、桂圆风味饮料浓浆、椰子风味饮料浓浆	5~7	GB/T 5750
	果汁伴侣饮料浓浆、山楂风味复合饮料浓浆、黑糖风味饮料浓浆、青桔柠檬饮料浓浆、玫瑰风味饮料浓浆、橘皮风味饮料浓浆、香草风味饮料浓浆、柠檬风味饮料浓浆、咖啡风味饮料浓浆、草莓风味饮料浓浆、甜橙风味饮料浓浆、青瓜风味饮料浓浆、苹果风味饮料浓浆、芒果风味饮料浓浆、菠萝风味饮料浓浆、梨风味饮料浓浆、桃味风味饮料浓浆、葡萄风味饮料浓浆、果醋风味饮料浓浆、西瓜风味饮料浓浆、刺梨风味复合饮料浓浆、咖啡风味复合饮料浓浆、橙柚风味饮料浓浆、酸梅风味饮料浓浆、菠萝啤酒风味饮料浓浆、芭乐风味饮料浓浆、西柚风味饮料浓浆、甜菊糖风味饮料浓浆、发酵果蔬汁风味饮料浓浆、百香果风味饮料、浓浆黄桃风味饮料浓浆	2~5	
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.25 GB 5009.12	
三氯蔗糖（又名蔗糖素） ^A ，g/kg	≤	0.25 GB 22255	
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^B ，g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^C ，g/kg	≤	0.6 GB 5009.263	

环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) ^d , g/kg		≤	0.65	GB 5009.97
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^e , g/kg		≤	0.2	SN/T 3854
乙二胺四乙酸二钠 ^f , g/kg		≤	0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^g , g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	菠萝啤酒风味饮料浓浆、西柚风味饮料浓浆	≤	0.25	GB 5009.28
	其它添加山梨酸钾的产品	≤	0.5	
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^h , g/kg	菠萝啤酒风味饮料浓浆、西柚风味饮料浓浆	≤	0.5	GB 5009.28
	其它添加苯甲酸钠的产品	≤	1.0	
柠檬黄 (以柠檬黄计) ^b , g/kg	果醋风味饮料浓浆、芒果风味饮料浓浆、菠萝风味饮料浓浆、桃风味饮料浓浆、百里香风味饮料浓浆、黄桃风味饮料浓浆	≤	0.03	GB 5009.35
	橙柚风味饮料浓浆、菠萝啤酒风味饮料浓浆	≤	0.05	
	其它含柠檬黄的产品	≤	0.1	
胭脂红 (以胭脂红计) ^c , g/kg	葡萄风味饮料浓浆、苹果风味饮料浓浆、山楂风味复合饮料浓浆、芭乐风味饮料浓浆	≤	0.025	GB 5009.35
	西柚风味饮料浓浆	≤	0.016	
	其它含胭脂红的果味产品	≤	0.05	
日落黄 (以日落黄计) ^d , g/kg	果醋风味饮料浓浆、芒果风味饮料浓浆、菠萝风味饮料浓浆、桃风味饮料浓浆、百里香风味饮料浓浆、黄桃风味饮料浓浆	≤	0.03	GB 5009.35
	橙柚风味饮料浓浆、菠萝啤酒风味饮料浓浆	≤	0.05	

	其它含日落黄的产品	≤	0.1	
亮蓝（以亮蓝计） ^f , g/kg		≤	0.02	
苋菜红（以苋菜红计） ^g , g/kg	苹果风味饮料浓浆、山楂风味复合饮料浓浆	≤	0.025	
	西柚风味饮料浓浆	≤	0.016	
	其它含苋菜红的果味产品	≤	0.05	
诱惑红（以诱惑红计） ^e , g/kg	西柚风味饮料浓浆	≤	0.03	GB 5009.141
	芭乐风味饮料浓浆	≤	0.05	
	其它含诱惑红的产品	≤	0.1	
β-胡萝卜素 ^h , g/kg	果醋风味饮料浓浆、芒果风味饮料浓浆、菠萝风味饮料浓浆、桃风味饮料浓浆、百里香风味饮料浓浆、黄桃风味饮料浓浆	≤	0.66	GB 5009.83
	其它含β-胡萝卜素的产品	≤	2.0	
展青霉素 ⁱ , μg/kg		≤	20	GB 5009.185
<p>注：1、A仅适用于加三氯蔗糖（又名蔗糖素）的饮料；B仅适用于加乙酰磺胺酸钾的饮料；C仅适用于加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的饮料；D仅适用于加环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）的饮料；E仅适用于加甜菊糖苷的饮料；F仅适用于加乙二胺四乙酸二钠的饮料；G仅适用于加磷酸盐的饮料；H仅适用于加苯甲酸钠的饮料；a仅适用于加山梨酸钾的饮料；b仅适用于加柠檬黄的饮料；c仅适用于加胭脂红的饮料；d仅适用于加日落黄的饮料；</p> <p>e仅适用于加诱惑红的饮料；f仅适用于加亮蓝的饮料；g仅适用于加苋菜红的饮料；h仅适用于加β-胡萝卜素的饮料；i仅适用于加苹果浓缩汁（浆）、山楂浓缩汁（浆）、苹果醋、山楂醋、山楂、苹果的饮料；</p> <p>注2：同一功能的食品添加剂（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最大使用量的比例之和不应超过1。</p> <p>注3：A、B、C、D、E、F、G、b、c、d、e、f、g、h指标按使用方法稀释后测定；</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</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 ^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	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15

沙门氏菌,/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 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 12695 和 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、pH 值、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。

编制说明

风味饮料浓浆是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、加入或不加入果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、麦芽提取物、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、单晶体冰糖、蜂蜜、西柚果肉、桔子果肉颗粒、橙果肉、百香果果肉、黄桃果肉、青桔原粉、柠檬原粉、红茶粉、红茶浓缩液、绿茶粉、绿茶浓缩液、青茶粉、青茶浓缩液、速溶咖啡粉、可可粉、碱化可可粉、可可脂、黑巧克力、乳粉（奶粉）、椰子粉、纯牛奶、稀奶油、干酪、植脂末〔葡萄糖浆、氢化植物油、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）〕、稳定剂（磷酸氢二钾、六偏磷酸钠）、抗结剂（二氧化硅）、着色剂（β-胡萝卜素）〕、芝士粉、奶油粉、全蛋粉、乳清粉、氢化椰子油、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、食用盐、山楂原浆、麦芽汁、酵母、啤酒花、醪糟、咖啡浓缩液、甘蔗浓缩汁、苹果浓缩汁（浆）、西瓜浓缩汁（浆）、刺梨浓缩汁（浆）、山楂浓缩汁（浆）、柠檬浓缩汁（浆）、青瓜浓缩汁（浆）、猕猴桃浓缩汁（浆）、菠萝浓缩汁（浆）、覆盆子浓缩汁（浆）、草莓浓缩汁（浆）、蓝莓浓缩汁（浆）、树莓浓缩汁（浆）、葡萄浓缩汁（浆）、梨浓缩汁（浆）、橙浓缩汁（浆）、甜橙浓缩汁、芒果浓缩汁（浆）、桃浓缩汁（浆）、水蜜桃浓缩汁（浆）、西柚浓缩汁、桔子浓缩汁（浆）、蔓越莓浓缩汁（浆）、乌梅浓缩汁、荔枝浓缩汁、柚子浓缩汁、芭乐浓缩汁（浆）、番石榴浓缩汁（浆）、凤梨浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、奇异果浓缩汁、百香果浓缩汁（浆）、桂圆浓缩汁、红枣浓缩汁、刺梨、山楂、苹果、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、梨、雪梨、黄桃、青瓜、芒果、橙子、蔓越莓、桂花中的几种为原料，添加柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、香兰素、麦芽糊精、乙基麦芽酚、卵磷脂、果胶、黄原胶、乳酸菌（嗜酸乳杆菌）、水苏糖、低聚果糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、二氧化碳、卡拉胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、大豆磷脂、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酸乳酸钙、硬脂酸乳酸钠、单，双硬脂酸甘油酯、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、乙二胺四乙酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、高粱红、葡萄皮红、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、β-胡萝卜素、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、维生素C、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（巧克力香精、黑糖香精、山楂香精、玫瑰香精、荔枝香精、桔子香精、咖啡香精、柠檬香精、香水柠檬香精、冬瓜香精、草莓香精、青瓜香精、梨香精、桃香精、苹果香精、葡萄香精、刺梨香精、百香果香精、蓝莓香精、树莓香精、桃味香精、菠萝香精、橙子香精、橙香精、芒果香精、西柚香精、榛子香精、柚子香精、芝士香精、可可香精、酸梅香精、乌梅香精、瓜拉纳香精、红茶香精、绿茶香精、青茶香精、桂花香精、芭乐香精、凤梨香精、水蜜桃香精、山楂香精、奇异果香精、红枣香精、椰子香精）中的几种，经混合、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆。本产品应稀释8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》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。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

本标准中焦糖色、胭脂红、苋菜红、亮蓝仅适用于果味饮料。