



412572S-2017



遂平天中百仕乐饮品有限公司企业标准

Q/STB 0007S-2017

现调饮料机专用糖浆

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

遂平天中百仕乐饮品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南遂平天中百仕乐饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐书保。

H N

Q B

现调饮料机专用糖浆

1 范围

本标准规定了现调饮料机专用糖浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以饮用水（经粗滤、反渗透）、白砂糖为原材料，辅以食品添加剂（苯甲酸钠、磷酸、柠檬酸、柠檬黄、焦糖色、亮蓝、山梨酸钾）、食用香精（可乐香精、甜橙香精、橙乳化香精、青苹果香精、柠檬香精、维他命香精、菠萝啤香精），经调配、高温灭菌、降温、灌装、包装制成的供现调饮料机专用的糖浆，使用时需按糖浆：水为 1:5.4 稀释。

2 要求

2.1 原辅材料要求

2.1.1 饮用水符合 GB5749 的要求

2.1.2 白砂糖符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求

2.1.3 苯甲酸钠符合 GB1882.184 的要求

2.1.4 柠檬酸符合 GB1886.235 的要求

2.1.5 磷酸符合 GB1886.15 的要求

2.1.6 柠檬黄符合 GB4481.1 的要求

2.1.7 山梨酸钾符合 GB1886.39 的要求

2.1.8 亮蓝符合 GB1886.217 的要求

2.1.9 焦糖色符合 GB1886.64 的要求

2.1.10 可乐香精、甜橙香精、橙乳化香精、青苹果香精、柠檬香精、维他命香精、菠萝啤香精符合 GB30616 的要求

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						试验方法
色泽	现调饮料机专用糖浆（可乐味）	现调饮料机专用糖浆（柠檬味）	现调饮料机专用糖浆（橙味）	现调饮料机专用糖浆（青苹果味）	现调饮料机专用糖浆（V动力味）	现调饮料机专用糖浆（菠萝啤味）	将样品内容物倒在洁净的烧杯中，在

	深棕色	无色透明	橙色	绿色	橘红色	淡黄色	自然光下 观察其色 泽、性状 和杂质、 嗅其气 味，并品 尝滋味。
气味	应具有与产品类型相符合的气味，香气较协调、柔和						
滋味	按比例兑成后，味感纯正，酸甜适口						
性状	粘稠状液体						
杂质	无肉眼可见外来杂质						

2.3 理化指标

理化指标符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目		指标	检测方法
A. 总酸（以一分子水柠檬酸计）g/L(适用于柠檬味、橙味、青苹果味、V 动力味、菠萝啤味糖浆)		≥2.5	GB/T 12456
B. 总酸（以磷酸计）g/L(适用于可乐味糖浆)		≥2.3	
可溶性固形物（20℃折光计法），%	现调饮料机专用糖浆（可乐味）	54.8±2.0	GB/T 12143
	现调饮料机专用糖浆（柠檬味）	57.6±2.0	
	现调饮料机专用糖浆（橙味）	54.0±2.0	
	现调饮料机专用糖浆（青苹果味）	54.0±2.0	
	现调饮料机专用糖浆（V 动力味）	54.8±2.0	
	现调饮料机专用糖浆（菠萝啤味）	57.6±2.0	
磷酸 g/kg	≤	5.0	GB 5009.87
铅（以 Pb 计）mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	2.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^b , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35

注：相同功能的食品添加剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例额之和不超过 1。

a 仅适于添加柠檬黄的产品。b 仅适用于添加亮蓝的产品。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	GB4789.2
大肠菌群(CFU/mL)	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
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
*霉菌(CFU/mL) ≤	10				GB4789.15
*酵母(CFU/mL) ≤	10				GB4789.15
a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.6 净含量及允许短缺量

应符合 JJF1070 的规定。

2.7 生产加工过程

应符合 GB14881 和 GB12695 的规定。

2.8 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以饮用水（经粗滤、反渗透）、白砂糖为原材料，辅以食品添加剂（苯甲酸钠、磷酸、柠檬酸、柠檬黄、焦糖色、亮蓝、山梨酸钾）、食用香精（可乐香精、甜橙香精、橙乳化香精、青苹果香精、柠檬香精、维他命香精、菠萝啤香精），经调配、高温灭菌、降温、灌装、包装制成的供现调饮料机专用的糖浆，使用时需按糖浆：水为 1:5.4 稀释。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》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据

本标准规定了现调机专用糖浆饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

遂平天中百仕乐饮品有限公司

2017 年 9 月 28 日