



412923S-2017



焦作亿益食品有限公司企业标准

Q/JYS 0001S-2017

风味饮料浓浆

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

焦作亿益食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由郑州市食品药品检验所、焦作亿益食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李杜娟、宋庆国。

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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（葡萄汁、芒果汁、百香果汁、甜橙汁、蓝莓汁、西柚浆、金桔汁、草莓汁、山楂汁、猕猴桃汁、柠檬汁、乌梅汁、水蜜桃汁）柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、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（又名蔗糖素）、山梨酸钾、香精（葡萄味香精、百香果味香精、甜橙味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、柠檬味香精、红茶味香精、绿茶味香精、草莓味香精、猕猴桃味香精、山楂味香精、乌梅味香精、金桔味香精、水蜜桃味香精、甘蔗味香精）、磷酸、乳酸、d1-酒石酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、果胶、红茶粉、绿茶粉、色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、焦糖色、胭脂红）中的几种为原料，经配制、混合、加入地下水（过滤、反渗透）调配、灭菌、灌装而成的风味饮料浓浆。需按 1:6 稀释后饮用，其中水果味的果汁含量不小于 15%。

2 要求

2.1 原料

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 浓缩果汁（葡萄汁、芒果汁、百香果汁、甜橙汁、蓝莓汁、西柚浆、金桔汁、草莓汁、山楂汁、猕猴桃汁、柠檬汁、乌梅汁、水蜜桃汁）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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.16 香精（葡萄味香精、百香果味香精、甜橙味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、柠檬味香精、红茶味香精、绿茶味香精、草莓味香精、猕猴桃味香精、山楂味香精、乌梅味香精、金桔味香精、水蜜桃味香精、甘蔗味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.20 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.21 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.22 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合GB 25531的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222的规定。
- 2.1.26 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.27 磷酸应符合GB 1886.15的规定。
- 2.1.28 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.29 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.30 红茶粉、绿茶粉应符合GB/T 31740.1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	试验方法	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), g/100ml	≥	0.1	GB/T 12143
pH 值 (25℃)		3.0-5.0	GB/T 5750.4 和 GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/L	≤	5.0	GB 5009.256
三氯蔗糖(又名蔗糖素) ^b , g/L	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) ^c , g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) ^d , g/L	≤	0.3	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) ^e , g/L	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/L	≤	0.4	GB 5009.28
柠檬黄 ^b , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^c , g/L	≤	0.05	
日落黄 ^d , g/L	≤	0.05	
诱惑红 ^e , g/L	≤	0.1	
亮蓝 ^f , g/L	≤	0.02	
展青霉素 ^g , μg/L	≤	20	GB 5009.185

注: 1、A仅适用于加磷酸盐的饮料; B仅适用于加三氯蔗糖(又名蔗糖素)的饮料; C仅适用于加乙酰磺胺酸钾的饮料; ; D仅适用于加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的饮料; E仅适用于加环己基氨基磺酸钠的饮料;
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;
e仅适用于加诱惑红的饮料; f仅适用于加亮蓝的饮料; g仅适用于加山楂汁的饮料;
注2: 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其最大使用量的比例之和不应超过1。
注3: 以上指标按稀释后测定。

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	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；

*霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准。

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 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

出厂检验项目为：感官、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。

QB

编制说明

风味饮料浓浆是以地下水（过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（葡萄汁、芒果汁、百香果汁、甜橙汁、蓝莓汁、西柚浆、金桔汁、草莓汁、山楂汁、猕猴桃汁、柠檬汁、乌梅汁、水蜜桃汁）柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、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（又名蔗糖素）、山梨酸钾、香精（葡萄味香精、百香果味香精、甜橙味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、柠檬味香精、红茶味香精、绿茶味香精、草莓味香精、猕猴桃味香精、山楂味香精、乌梅味香精、金桔味香精、水蜜桃味香精、甘蔗味香精）、磷酸、乳酸、d1-酒石酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、果胶、红茶粉、绿茶粉、色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、焦糖色、胭脂红）中的几种为原料，经配制、混合、加入地下水（过滤、反渗透）调配、灭菌、灌装而成的风味饮料浓浆。需按 1:6 稀释后饮用，其中水果味的果汁含量不小于 15%。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，参照了 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

注：霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

焦作亿益食品有限公司

2017 年 10 月 28 日

