



411918S-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

2017-08-22 发布

2017-08-22 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产品分类、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、食用香精（可乐香精、甜橙香精、橙乳化香精、青苹果香精、柠檬香精中的一种或几种）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、山梨酸钾中的几种），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 GB1886.184 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				检测方法
色泽	可乐风味糖浆	柠檬风味糖浆	橙味糖浆	青苹果糖浆	将样品内容物倒在洁净的烧杯中，在自然光下观察其色泽、性状和杂质、嗅其气味，
	深棕色	无色透明	橙色	绿色	
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				

		并品尝滋味。
--	--	--------

### 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	
总酸（除可乐以外以一分子水柠檬酸计）g/L	可乐以磷酸计 $\geq 2.3$ ，其他产品 $\geq 2.5$	GB/T 12456	
可溶性固形物（20℃折光计法），%	可乐风味糖浆	54.8 $\pm$ 2.0	GB/T 12143
	柠檬风味糖浆	57.6 $\pm$ 2.0	
	橙味糖浆	54.0 $\pm$ 2.0	
	青苹果糖浆	54.0 $\pm$ 2.0	
磷酸 g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.87	
铅（以 Pb 计）mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.12	
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg $\leq$	0.2	GB 5009.28	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg $\leq$	2.0	GB 5009.28	
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.35	
亮蓝 <sup>b</sup> ，g/kg $\leq$	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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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) $\leq$	10				GB4789.15
*酵母(CFU/mL) $\leq$	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、食用香精（可乐香精、甜橙香精、橙乳化香精、青苹果香精、柠檬香精中的一种或几种）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、山梨酸钾中的几种），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

本标准规定了现调饮料机专用的糖浆的分类、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 7 月 25 日