



412084S-2018



河南英的食品有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2018

饮料加工专用风味浓浆

2018-07-11 发布

2018-07-11 实施

河南英的食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南英的食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张幼甫。

H N

Q B

饮料加工专用风味浓浆

1 范围

本标准规定了饮料加工专用风味浓浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆为原料，加入苹果浓缩汁、橙浓缩汁、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、诱惑红、食品用香精（莫吉托香精、薄荷香精、太妃香精、黑糖香精、杏仁香精、香草香精、香芋香精、焦糖香精、玫瑰香精、草莓香精、榛子香精、哈密瓜香精、蓝莓香精、芒果香精、茉莉香精、蓝柑香精）中的多种，经配料、混合、杀菌、包装加工而成的饮料加工专用风味浓浆。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 苹果浓缩汁、橙浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.22 食品用香精（莫吉托香精、薄荷香精、太妃香精、黑糖香精、杏仁香精、香草香精、香芋香精、焦糖香精、玫瑰香精、草莓香精、榛子香精、哈密瓜香精、蓝莓香精、芒果香精、茉莉香精、蓝柑香精）应符合 GB 30616 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	指 标	检验方法
性 状	浓稠状液体	从样品中取出 1 瓶,将本品倒入一烧杯中,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,允许少量沉淀	

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), %	≥ 20	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.5	GB/T 12456
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品 ≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	适用于添加环己基氨基磺酸钠的产品 ≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	适用于添加山梨酸钾的产品 ≤ 0.5	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品 ≤ 0.25	
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	适用于添加柠檬黄的饮料 ≤ 0.1	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料 ≤ 0.05	
日落黄 (以日落黄计), g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料 ≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计),	适用于添加亮蓝的饮料 ≤ 0.025	GB 5009.35

g/kg				
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	适用于添加诱惑红的饮料	≤	0.1	GB 5009.141
展青霉素，μg/L	适用于添加苹果浓缩汁的饮料	≤	20	GB 5009.185
同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。				

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 GB 7101 中的规定。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

饮料加工专用风味浓浆是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆为原料，加入苹果浓缩汁、橙浓缩汁、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、诱惑红、食用香精（莫吉托香精、薄荷香精、太妃香精、黑糖香精、杏仁香精、香草香精、香芋香精、焦糖香精、玫瑰香精、草莓香精、榛子香精、哈密瓜香精、蓝莓香精、芒果香精、茉莉香精、蓝柑香精）中的多种，经配料、混合、杀菌、包装加工而成的饮料加工专用风味浓浆。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中使用焦糖色、亮蓝的产品仅适用于果味饮料的加工。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

河南英的食品有限公司

QB