



412293S-2018



新蔡三九九诺生物科技有限公司企业标准

Q/XSJS 0003S-2018

饮料浓浆

2018-08-01 发布

2018-08-01 实施

新蔡三九九诺生物科技有限公司 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》的要求编写。

本标准由新蔡三九九诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱双涛、王年娟。

H N

Q B

饮料浓浆

1 范围

本标准规定了饮料浓浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以金银花浓缩液、梨汁浓缩液、菊花浓缩液、生姜浓缩液、红糖、阿胶、重瓣玫瑰花浓缩液中的几种为原料，加入果葡糖浆、甘油、蜂蜜、蔗糖、纯净水，经混合、加热搅拌、灌装制成饮料浓浆。

2 分类

2.1 金银花菊花梨汁浓浆饮料

以金银花浓缩液、菊花浓缩液、梨汁浓缩液为原料，加入甘油、蜂蜜、蔗糖、纯净水，经混合、加热搅拌、灌装制成饮料浓浆。

2.2 生姜红糖阿胶浓浆饮料

以生姜浓缩液、红糖、阿胶、重瓣玫瑰花浓缩液为原料，加入果葡糖浆、蜂蜜、纯净水，经混合、加热搅拌、灌装制成饮料浓浆。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 金银花浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.2 梨汁浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.3 菊花浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.4 生姜浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.5 红糖应符合 QB/T 4561（或 GB/T 35885）的规定。
- 3.1.6 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。
- 3.1.7 重瓣玫瑰花浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.9 甘油应符合 GB 29950 的规定。

3.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.11 蔗糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.12 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

3.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	粘稠状浓浆	取5g左右的被测样品置于50mL 洁净烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，按标签上所述的食用方法及比例用蒸馏水溶解稀释后，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味。	
杂 质	无正常视力可见外来异物。	

3.3 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
水分, g/100g	10~75	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
pH	3~5	GB 5009.237
可溶性固形物, g/kg	≥ 9	GB/T 12143

3.4 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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
*霉菌, CFU/g ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/g ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌, (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB4789.10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、酵母指标严于食品安全国家标准GB7101。					

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、pH、菌落总数、大肠菌群和净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

饮料浓浆是以金银花浓缩液、梨汁浓缩液、菊花浓缩液、生姜浓缩液、红糖、阿胶、重瓣玫瑰花浓缩液中的几种为原料，加入果葡糖浆、甘油、蜂蜜、蔗糖、纯净水，经混合、加热搅拌、灌装制成饮料浓浆。

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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB7101。

新蔡三九九诺生物科技有限公司

QHNB
QB