



410110S-2019



河南大咖食品有限公司企业标准

Q/HDS 0007S-2019

---

# 风味饮料浓浆

2019-01-10 发布

2019-01-10 实施

---

河南大咖食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南大咖食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南大咖食品有限公司。

本标准主要起草人：范军营。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、加入或不加入果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、蜂蜜、青桔原粉、柠檬原粉、速溶咖啡粉、可可粉、可可脂、乳粉（奶粉）、乳清粉、氢化椰子油、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、食用盐、咖啡浓缩液、甘蔗浓缩汁、苹果浓缩汁（浆）、西瓜浓缩汁（浆）、刺梨浓缩汁（浆）、山楂浓缩汁（浆）、柠檬浓缩汁（浆）、青瓜浓缩汁（浆）、猕猴桃浓缩汁（浆）、菠萝浓缩汁（浆）、覆盆子浓缩汁（浆）、草莓浓缩汁（浆）、蓝莓浓缩汁（浆）、树莓浓缩汁（浆）、蔓越莓浓缩汁（浆）、葡萄浓缩汁（浆）、梨浓缩汁（浆）、橙浓缩汁（浆）、芒果浓缩汁（浆）、桃浓缩汁（浆）、西柚浓缩汁、桔子浓缩汁（浆）、刺梨、山楂、苹果、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、梨、黄桃、青瓜、芒果、橙子、蔓越莓中的几种为原料，添加食品添加剂柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、香兰素、麦芽糊精、乙基麦芽酚、卵磷脂、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、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、山梨酸钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、高粱红、葡萄皮红、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、β-胡萝卜素、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（巧克力香精、黑糖香精、山楂香精、玫瑰香精、荔枝香精、桔子香精、榛子香精、咖啡香精、柠檬香精、香水柠檬香精、冬瓜香精、草莓香精、青瓜香精、梨香精、桃香精、苹果香精、葡萄香精、刺梨香精、百香果香精、蓝莓香精、树莓香精、桃味香精、菠萝香精、橙子香精、芒果香精、西柚香精、榛子香精）中的几种，经混合、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆。本产品应稀释 8 倍或以上后使用。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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 苹果浓缩汁（浆）、西瓜浓缩汁（浆）、刺梨浓缩汁（浆）、山楂浓缩汁（浆）、柠檬浓缩汁（浆）、青瓜浓缩汁（浆）、猕猴桃浓缩汁（浆）、菠萝浓缩汁（浆）、覆盆子浓缩汁（浆）、草莓浓缩汁（浆）、蓝莓浓缩汁（浆）、树莓浓缩汁（浆）、蔓越莓浓缩汁（浆）、葡萄浓缩汁（浆）、梨浓缩汁（浆）、橙浓缩汁（浆）、芒果浓缩汁（浆）、桃浓缩汁（浆）、西柚浓缩汁、桔子浓缩汁（浆）、咖啡浓缩液、甘蔗浓缩汁应符合 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）GB 1886.47的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.14 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.15 食品用香精（巧克力香精、黑糖香精、山楂香精、玫瑰香精、荔枝香精、桔子香精、榛子香精、咖啡香精、柠檬香精、香水柠檬香精、冬瓜香精、草莓香精、青瓜香精、梨香精、桃香精、苹果香精、葡萄香精、刺梨香精、百香果香精、蓝莓香精、树莓香精、桃味香精、菠萝香精、橙子香精、芒果香精、西柚香精、榛子香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.18 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.20 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合GB 25531的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.23 L(+)-酒石酸应符合GB 25545的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.26 刺梨、山楂、苹果、蓝莓、树莓、梨、黄桃、青瓜、芒果、橙子、覆盆子、草莓应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，且应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.27 苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.28 乳粉（奶粉）应符合GB 19644的规定。
- 2.1.29 蜂蜜应符合GB14963的规定。
- 2.1.30 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.32 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.33 红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。
- 2.1.34 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合GB1886.208的规定。
- 2.1.36 可可脂应符合GB/T 20707的规定。
- 2.1.37 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.38 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.39 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.40 葡萄糖浆应符合GB/T 20885和GB 15203的规定。
- 2.1.41 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.42 青桔原粉、柠檬原粉应符合NY/T 1884的规定。

- 2.1.43 速溶咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.44 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.45 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.46 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.48 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.49  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.50 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53 卵磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.54 氢化椰子油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.55 蔓越莓应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.56 苋菜红应符合 GB 4479.1 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	检验方法
可溶性固形物(20℃,折光计法),g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值(25℃)	蔗糖风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、榛子风味饮料浓浆、冬瓜风味饮料浓浆	GB/T 5750
	果汁伴侣饮料浓浆、山楂风味复合饮料浓浆、黑糖风味饮料浓浆、青桔柠檬饮料浓浆、玫瑰风味饮料浓浆、橘皮风味饮料浓浆、	

	香草风味饮料浓浆、柠檬风味饮料浓浆、咖啡风味饮料浓浆、草莓风味饮料浓浆、甜橙风味饮料浓浆、青瓜风味饮料浓浆、苹果风味饮料浓浆、芒果风味饮料浓浆、菠萝风味饮料浓浆、梨风味饮料浓浆、桃味风味饮料浓浆、葡萄风味饮料浓浆、果醋风味饮料浓浆、西瓜风味饮料浓浆、刺梨风味复合饮料浓浆、咖啡风味复合饮料浓浆		
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
三氯蔗糖(又名蔗糖素) <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙磺胺酸钾(安赛蜜) <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计) <sup>d</sup> ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计)，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄(以柠檬黄计) <sup>b</sup> ，g/kg	果醋风味饮料浓浆	≤	0.03
	其它含柠檬黄的产品	≤	0.1
胭脂红(以胭脂红计) <sup>c</sup> ，g/kg	葡萄风味饮料浓浆、山楂风味复合饮料浓浆	≤	0.025
	其它含胭脂红的产品	≤	0.05
日落黄(以日落黄计) <sup>d</sup> ，g/kg	果醋风味饮料浓浆	≤	0.03
	其它含日落黄的产品	≤	0.1
亮蓝(以亮蓝计) <sup>e</sup> ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
苋菜红(以苋菜红计) <sup>g</sup> ，g/kg	山楂风味复合饮料浓浆	≤	
	其它含苋菜红产品	≤	0.05
诱惑红(以诱惑红计) <sup>e</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.141

β-胡萝卜素 <sup>h</sup> ，g/kg	果醋风味饮料浓浆 ≤	0.66	GB 5009.83
	其它含β-胡萝卜素的产 品 ≤	2.0	
展青霉素 <sup>i</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：1、A仅适用于加三氯蔗糖(又名蔗糖素)的饮料；B仅适用于加乙酰磺胺酸钾的饮料；C仅适用于加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的饮料；D仅适用于加环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)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仅适用于加苋菜红的饮料；h仅适用于加β-胡萝卜素的饮料；i仅适用于加苹果浓缩汁(浆)、山楂浓缩汁(浆)、苹果醋、山楂醋、山楂、苹果的饮料；  
注2：相同色泽着色剂，防腐剂在混合使用时各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1。  
注3：A、B、C、D、a、b、c、d、e、f、g、h、i指标按食用方法稀释后测定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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>	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。

## 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

出厂检验项目包括：感官要求、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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

风味饮料浓浆是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、加入或不加入果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、蜂蜜、青桔原粉、柠檬原粉、速溶咖啡粉、可可粉、可可脂、乳粉（奶粉）、乳清粉、氢化椰子油、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、食用盐、咖啡浓缩液、甘蔗浓缩汁、苹果浓缩汁（浆）、西瓜浓缩汁（浆）、刺梨浓缩汁（浆）、山楂浓缩汁（浆）、柠檬浓缩汁（浆）、青瓜浓缩汁（浆）、猕猴桃浓缩汁（浆）、菠萝浓缩汁（浆）、覆盆子浓缩汁（浆）、草莓浓缩汁（浆）、蓝莓浓缩汁（浆）、树莓浓缩汁（浆）、蔓越莓浓缩汁（浆）、葡萄浓缩汁（浆）、梨浓缩汁（浆）、橙浓缩汁（浆）、芒果浓缩汁（浆）、桃浓缩汁（浆）、西柚浓缩汁、桔子浓缩汁（浆）、刺梨、山楂、苹果、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、梨、黄桃、青瓜、芒果、橙子、蔓越莓中的几种为原料，添加食品添加剂柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、香兰素、麦芽糊精、乙基麦芽酚、卵磷脂、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、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、山梨酸钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、高粱红、葡萄皮红、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、β-胡萝卜素、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（巧克力香精、黑糖香精、山楂香精、玫瑰香精、荔枝香精、桔子香精、榛子香精、咖啡香精、柠檬香精、香水柠檬香精、冬瓜香精、草莓香精、青瓜香精、梨香精、桃香精、苹果香精、葡萄香精、刺梨香精、百香果香精、蓝莓香精、树莓香精、桃味香精、菠萝香精、橙子香精、芒果香精、西柚香精、榛子香精）中的几种，经混合、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆。本产品应稀释 8 倍或以上后使用。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

河南大咖食品有限公司