



410798S-2019



新乡市光亚食品有限公司企业标准

Q/XGY 0001S-2019

风味饮料浓浆

2019-04-15 发布

2019-04-15 实施

新乡市光亚食品有限公司 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。

本标准由新乡市光亚食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘光。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以果葡糖浆、深井水或生活饮用水（经反渗透处理）、柠檬原浆、金桔原浆、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、柚子原浆、椰子汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、麦芽糖浆、蜂蜜、速溶红茶粉、椰子油、白砂糖、黑糖、结晶果糖、葡萄糖、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、三氯蔗糖、焦糖色、六偏磷酸钠、甜菊糖苷、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、乳粉、食用香精（柠檬香精、金桔香精、苹果香精、椰子香精、草莓香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、枇杷香精、百香果香精、蓝莓香精）、植脂末（果葡糖浆、氢化大豆油、酪蛋白酸钠、硬质酰乳酸钠、单甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、维生素C（抗坏血酸，抗氧化剂）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜<含苯丙氨酸>）、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、单硬脂酸甘油酯中的几种为原料，经调配混合、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆（饮用时加水稀释4-8倍）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 柠檬原浆、金桔原浆、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、柚子原浆、椰子汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 速溶红茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.22 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.23 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.24 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 食用香精（柠檬香精、金桔香精、苹果香精、椰子香精、草莓香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、枇杷香精、百香果香精、蓝莓香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 植脂末（果葡糖浆、氢化大豆油、酪蛋白酸钠、硬脂酰乳酸钠、单甘油脂肪酸酯、二氧化硅）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.27 维生素 C（L-抗坏血酸钠，抗氧化剂）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.31 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.32 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.33 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.36 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.37 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 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
色 泽	具有本品应有色泽，色泽均一	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	均一浓稠液态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
pH 值	3.5~7.0	GB/T 5750.4	
可溶性固形物 (20℃折光法), %	≥	0.3	GB/T 12143
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^g , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.05	
亮蓝 ^c , g/kg (仅限用于果味饮料的产品)	≤	0.025	
胭脂红 ^d , g/kg (仅限用于果味饮料的产品)	≤	0.025	
β-胡萝卜素 ^e , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
甜菊糖苷 ^f (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
注 1: a 指标仅适于原料中添加柠檬黄的产品; b 指标仅适于原料中添加日落黄的产品; c 指标仅适于原料中添加亮蓝的产品; d 指标仅适于原料中添加胭脂红的产品; e 指标仅适于原料中添加 β-胡萝卜素的产品; f 指标仅适于原料中添加甜菊糖苷的产品;			
注 2 同一功能的食品添加剂 (相同色泽的着色剂、防腐剂) 混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不超过 1;			
注 3: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762;			
注 4: f 指标仅适于原料中添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。			

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 ^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	1	10	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				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	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以果葡糖浆、深井水或生活饮用水（经反渗透处理）、柠檬原浆、金桔原浆、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、柚子原浆、椰子汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、麦芽糖浆、蜂蜜、速溶红茶粉、椰子油、白砂糖、黑糖、结晶果糖、葡萄糖、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、三氯蔗糖、焦糖色、六偏磷酸钠、甜菊糖苷、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、乳粉、食用香精（柠檬香精、金桔香精、苹果香精、椰子香精、草莓香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、枇杷香精、百香果香精、蓝莓香精）、植脂末（果葡糖浆、氢化大豆油、酪蛋白酸钠、硬质酰乳酸钠、单甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜<含苯丙氨酸>）、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、单硬脂酸甘油酯中的几种为原料，经调配混合、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆（饮用时加水稀释 4-8 倍）。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》，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市光亚食品有限公司