



410846S-2019



焦作多易多饮料有限公司企业标准

Q/JDYD 0002S-2019

现调机专用饮料浓浆

2019-04-19 发布

2019-04-19 实施

焦作多易多饮料有限公司 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。

本标准由焦作多易多饮料有限公司负责提出起草。

本标准主要起草人：谢艳军。

H N

Q B

现调机专用饮料浓浆

1 范围

本标准规定了现调机专用饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以果葡糖浆和（或）白砂糖、生活饮用水（经过过滤、反渗透过滤的处理）、复配添加剂（焦糖色、磷酸、咖啡因）、苯甲酸钠、可乐香精为原料，经调配、均质或不均质、灌装等工序制成的用水稀释倍数 5 倍以上后，方可饮用或直接用于加工可乐型碳酸饮料的现调机专用饮料浓浆。

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 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 复配添加剂（焦糖色、磷酸、咖啡因）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.6 可乐香精应符合 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 | 要 求 | 检验方法 |
|-----|-------------|---|
| 性 状 | 均匀的液体 | 从样品中取 500mL，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、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 味 | 具有产品类型相符的香气 | |
| 滋 味 | 具有产品类型相符的滋味 | |
| 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），% | ≥ | 4.0 | GB/T 12143 |
| 咖啡因，g/kg | ≤ | 0.15 | GB 5009.139 |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.3 | GB 5009.12 |

| | | | |
|-------------------|---|-----|------------|
| 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
|-------------------|---|-----|------------|

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 | 10 | 100 | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| *霉菌, CFU/g ≤ | | | 10 | | GB 4789.15 |
| *酵母, CFU/g ≤ | | | 10 | | 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: 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 GB 7101 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准是以果葡糖浆和（或）白砂糖、生活饮用水（经过过滤、反渗透过滤的处理）、复配添加剂【焦糖色、磷酸、咖啡因】、苯甲酸钠、可乐香精为原料，经调配、均质或不均质、灌装等工序制成的按一定比例用水稀释倍数 5 倍以上后，方可饮用或直接用于加工可乐型碳酸饮料的现调机专用饮料浓浆。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/T 10789《饮料通则》、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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作多易多饮料有限公司