



410888S-2019



商丘市冠领食品有限公司企业标准

Q/SGS 0002S-2019

风味饮料浓浆

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

商丘市冠领食品有限公司 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。

本标准由商丘市冠领食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市冠领食品有限公司。

本标准主要起草人：苑玉娟、曹白雪、丁杰。

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（过滤、反渗透）、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、食用葡萄糖、乳酸、苹果浓缩汁、速溶咖啡粉、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、菊花、金银花、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、蜂蜜中的几种为原料，添加碳酸氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、可可粉、食用盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食用色素【诱惑红、焦糖色（亚硫酸铵法）、焦糖色（普通法）、日落黄、柠檬黄、胭脂红、亮蓝、β-胡萝卜素】、食用香精（可乐香精、焦糖香精、蜂蜜香精、咖啡香精、酸梅香精、山楂香精、乌龙茶香精、绿茶香精、红茶香精、红牛香精、柳橙香精、巧克力香精、提拉米苏香精、酸奶香精、蓝柑香精、甘蔗香精）中的几种经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料浓浆。本产品应稀释 6~10 倍或以上后饮用。

2 要求

4.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 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 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.8 甘蔗浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 菊花、金银花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.18 苹果浓缩汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 柳橙浓缩汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 浓缩果汁（山楂浓缩汁、乌梅浓缩汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.28 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.29 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.31 焦糖色（亚硫酸铵法）、焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.34 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.35 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.36 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.40 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.41 食用香精【可乐香精、焦糖香精、蜂蜜香精、咖啡香精、酸梅香精、山楂香精、乌龙茶香精、绿茶香精、红茶香精、红牛香精、柳橙香精、巧克力香精、提拉米苏香精、酸奶香精、蓝柑香精、甘蔗香精】应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 速溶红茶粉、速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.43 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.44 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.48 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.49 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.50 速溶咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.51 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.52 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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、性状、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		
总酸(以柠檬酸计),%	\geq 0.05	GB/T 12456		
可溶性固形物(20℃,折光计法),%	\geq 2.0	GB/T 12143		
pH值	2.5~4.5	GB/T 5750.4 或GB 5009.237		
甜味剂 ^a	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg \leq	0.3 GB/T 5009.140		
	三氯蔗糖(蔗糖素), g/kg \leq	0.25 GB 22255		
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg \leq	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), g/kg \leq	0.65 GB 5009.97		
	甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg \leq	0.2 SN/T 3854		
着色剂 ^b	柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	柳橙风味饮料浓浆 \leq	0.03	GB 5009.35
		可乐风味饮料浓浆、焦糖风味饮料浓浆、红茶风味饮料浓浆、绿茶风味饮料浓浆、凉茶风味饮料浓浆 \leq	0.05	
		其他添加柠檬黄的产品 \leq	0.1	
	日落黄(以日落黄计), g/kg	柳橙风味饮料浓浆 \leq	0.03	GB 5009.35
		可乐风味饮料浓浆、焦糖风味饮料浓浆、红茶风味饮料浓浆、绿茶风味饮料浓浆、凉茶风味饮料浓浆 \leq	0.05	
		其他添加日落黄 \leq	0.1	

		的产品			
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	山楂风味饮料浓浆 ≤	0.05	GB 5009.141或 SN/T 1743	
		其他添加诱惑红的产品 ≤	0.1		
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	山楂风味饮料浓浆 ≤	0.025	GB 5009.35	
		其他添加胭脂红的果味产品 ≤	0.05		
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg ≤	0.02	GB 5009.35		
	β-胡萝卜素，g/kg	柳橙风味饮料浓浆 ≤	0.66	GB 5009.83	
其他添加β-胡萝卜素的产品的产品 ≤		2.0			
山梨酸钾 ^e （以山梨酸计），g/kg	蓝柑风味饮料浓浆、红茶风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、酸梅风味饮料浓浆、提拉米苏风味饮料浓浆 ≤	0.25	GB 5009.28		
	其它添加山梨酸钾的产品 ≤	0.5			
苯甲酸钠 ^d （以苯甲酸计），g/kg	蓝柑风味饮料浓浆、红茶风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、酸梅风味饮料浓浆、提拉米苏风味饮料浓浆 ≤	0.5	GB 5009.28		
	其它添加苯甲酸钠的产品 ≤	1.0			
磷酸盐 ^e （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256			
乙二胺四乙酸二钠 ^f ，g/kg ≤	0.03	GB 5009.278			
展青霉素 ^g ，μg/kg（仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁的产品） ≤	20	GB 5009.185			
*铅（以Pb计），mg/L ≤	0.25	GB 5009.12			
<p>注：1、a仅适用于添加该种甜味剂的产品；b仅适用于添加该着色剂的产品；c仅适用于添加山梨酸钾的产品；d仅适用于添加苯甲酸钠的产品；e仅适用于添加磷酸盐的产品；f仅适用于添加乙二胺四乙酸二钠的产品；g仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁的产品；</p> <p>注2：同一功能食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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。</p> <p>注3：a、b、e、f、指标按食用方法稀释后测定。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>					

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/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 \leq	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL \leq	20				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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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 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; 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

风味饮料浓浆是以生活饮用水（过滤、反渗透）、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、食用葡萄糖、乳酸、苹果浓缩汁、速溶咖啡粉、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、菊花、金银花、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、乌梅浓缩汁、山楂浓缩汁、蜂蜜中的几种为原料，添加碳酸氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、可可粉、食用盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食用色素【诱惑红、焦糖色（亚硫酸铵法）、焦糖色（普通法）、日落黄、柠檬黄、胭脂红、亮蓝、β-胡萝卜素】、食用香精（可乐香精、焦糖香精、蜂蜜香精、咖啡香精、酸梅香精、山楂香精、乌龙茶香精、绿茶香精、红茶香精、红牛香精、柳橙香精、巧克力香精、提拉米苏香精、酸奶香精、蓝柑香精、甘蔗香精）中的几种经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料浓浆。本产品应稀释 6~10 倍或以上后饮用。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》的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。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市冠领食品有限公司

QB