



410855S-2019



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0005S-2019

饮料浓浆

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 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。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓蕙、吉喆、董松岭、施红霞。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、赤砂糖、麦芽糖、黑糖、冰糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、食用葡萄糖、蜂蜜、浓缩果汁/浆（柠檬浓缩汁、柳橙浓缩汁、芒果浓缩汁/原浆、金桔浓缩汁、蓝莓浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、西瓜浓缩汁、草莓原浆、苹果浓缩汁、奇异果浓缩汁、百香果浓缩汁、玉米原浆、荔枝浓缩汁、西柚浓缩汁、红葡萄柚浓缩汁、香蕉原浆、雪梨浓缩汁、菠萝浓缩汁）、柠檬果肉、柳橙果肉、水蜜桃果肉、荔枝果肉、西柚果肉、红葡萄柚果肉、红枣提取液（以红枣为原料，添加饮用水经蒸煮、过滤而成）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、 β -胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、诱惑红、食品用香精（柠檬香精、柳橙香精、芒果香精、金桔香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、西瓜香精、草莓香精、青苹果香精、奇异果香精、百香果香精、玉米香精、红枣香精、荔枝香精、西柚香精、红葡萄柚香精、香蕉香精、雪梨香精、菠萝香精）中的多种为原料，经预处理、配料、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的饮料浓浆【本产品按照标签标示的10倍稀释后饮用】。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

- 2.1.13食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.14蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.15浓缩果汁/浆（柠檬浓缩汁、芒果浓缩汁/原浆、金桔浓缩汁、蓝莓浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、西瓜浓缩汁、草莓原浆、奇异果浓缩汁、百香果浓缩汁、玉米原浆、荔枝浓缩汁、西柚浓缩汁、红葡萄柚浓缩汁、香蕉原浆、雪梨浓缩汁、菠萝浓缩汁）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.16柳橙浓缩汁应符合GB/T 21730和GB 17325的规定。
- 2.1.17苹果浓缩汁应符合GB/T 18963和 GB 17325的规定。
- 2.1.18柠檬果肉、柳橙果肉、水蜜桃果肉、荔枝果肉、西柚果肉、红葡萄柚果肉应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.19红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.20柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.21柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.23六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.24维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28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羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.29黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.30 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.31焦糖色应符合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苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.36诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.37食品用香精（柠檬香精、柳橙香精、芒果香精、金桔香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、西瓜香精、草莓香精、青苹果香精、奇异果香精、百香果香精、玉米香精、红枣香精、荔枝香精、西柚香精、红葡萄柚香精、香蕉香精、雪梨香精、菠萝香精）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	液体	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，按标签上所述的食用方法冲调或冲泡后，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、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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
pH值		2~5	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%		≥ 20	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/L		≤ 0.05	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg		≤ 30	GB 5009.185
防腐剂 ^a	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜味剂 ^b	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
着色剂 ^c	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
	β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

注 1：甜味剂、着色剂应当按照标签标示的 10 倍稀释后进行检验。

注 2：a 仅适用于添加该种防腐剂的产品；b 仅适用于添加该种甜味剂的产品；c 仅适用于添加该种着色剂的产品。

注 3：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	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	100	1000	GB 4789. 10第二法
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
注 2: *霉菌和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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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、pH 值、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、赤砂糖、麦芽糖、黑糖、冰糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、食用葡萄糖、蜂蜜、浓缩果汁/浆（柠檬浓缩汁、柳橙浓缩汁、芒果浓缩汁/原浆、金桔浓缩汁、蓝莓浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、西瓜浓缩汁、草莓原浆、苹果浓缩汁、奇异果浓缩汁、百香果浓缩汁、玉米原浆、荔枝浓缩汁、西柚浓缩汁、红葡萄柚浓缩汁、香蕉原浆、雪梨浓缩汁、菠萝浓缩汁）、柠檬果肉、柳橙果肉、水蜜桃果肉、荔枝果肉、西柚果肉、红葡萄柚果肉、红枣提取液（以红枣为原料，添加饮用水经蒸煮、过滤而成）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、诱惑红、食品用香精（柠檬香精、柳橙香精、芒果香精、金桔香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、西瓜香精、草莓香精、青苹果香精、奇异果香精、百香果香精、玉米香精、红枣香精、荔枝香精、西柚香精、红葡萄柚香精、香蕉香精、雪梨香精、菠萝香精）中的多种为原料，经预处理、配料、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的饮料浓浆【本产品按照标签标示的10倍稀释后饮用】。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准中霉菌和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。

商丘市饮之健生物科技有限公司