



410996S-2019



郑州百事饮料有限公司企业标准

Q/ZBY 0001S-2019

现调机专用调配浓浆

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

郑州百事饮料有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由郑州百事饮料有限公司提出。

本标准起草单位：郑州百事饮料有限公司。

本标准主要起草人：李富涛、乔铁良、邢建军。

本标准自实施之日起代替Q/ZBY 0001S-2017。

本标准与Q/ZBY 0001S-2017相比主要变化如下：

——修改 3.1.4 美年达青苹果味调配浓浆配方：

增加六偏磷酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）；

——修改“理化指标”的相关内容：

依据 GB 2760 增加美年达青苹果味调配浓浆中六偏磷酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）限量值。

现调机专用调配浓浆

1 范围

本标准规定了现调机专用调配浓浆的术语和定义、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（经过滤、反渗透处理）、果葡糖浆和（或）白砂糖（经溶糖、过滤、冷却），添加浓缩液组分：食用香精[可乐香精、七喜香精、风味改良香精、橙味香精、青苹果味香精、甜味食品用香精]中的一种或几种、柠檬酸、麦芽糊精和复配食品添加剂[焦糖色(亚硫酸铵法)、磷酸、咖啡因、柠檬酸钠、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、日落黄、柠檬黄、胭脂红、六偏磷酸钠、亮蓝]中的几种，经加水定容、灌装、包装、喷码而成的现调机专用调配浓浆。

2 术语和定义

2.1 现调饮料机

是在售卖现场，借助特定的设备，将现调饮料机专用调配浓浆和水按照规定的体积比混合并加入二氧化碳而调制出饮料(汽水)的设备。

2.2 现调饮料机专用调配浓浆

以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、果葡糖浆和（或）白砂糖（经溶糖、过滤、冷却），添加浓缩液组分：食用香精[可乐香精、七喜香精、风味改良香精、橙味香精、青苹果味香精、甜味食品用香精]中的一种或几种、柠檬酸、麦芽糊精和复配食品添加剂[焦糖色(亚硫酸铵法)、磷酸、咖啡因、柠檬酸钠、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、日落黄、柠檬黄、胭脂红、六偏磷酸钠、亮蓝]中的几种，经加水定容、灌装、包装、喷码而成的供饮料机现调的调配浓浆。

2.3 浓缩液组分

浓缩液组分是由百事可乐公司生产，由食用香精[可乐香精、七喜香精、风味改良香精、橙味香精、青苹果味香精、甜味食品用香精]中的一种或几种、柠檬酸、麦芽糊精和复配食品添加剂[焦糖色(亚硫酸铵法)、磷酸、咖啡因、柠檬酸钠、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、日落黄、柠檬黄、胭脂红、六偏磷酸钠、亮蓝]中的几种组成。

2.3.1 百事可乐调配浓浆浓缩液组分

百事可乐调配浓浆浓缩液组分由可乐香精、复配食品添加剂[焦糖色(亚硫酸铵法)、磷酸、咖啡因]组成。

2.3.2 7喜柠檬味调配浓浆浓缩液组分

7喜柠檬味调配浓浆浓缩液组分由七喜香精、风味改良香精、甜味食品用香精、柠檬酸、复配食品添加剂[柠檬酸钠、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）]组成。

2.3.3 美年达橙味调配浓浆浓缩液组分

美年达橙味调配浓浆浓缩液组分由橙味香精、甜味食品用香精、柠檬酸、麦芽糊精、复配食品添加剂[苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、日落黄、柠檬黄、柠檬酸钠、胭脂红]组成。

2.3.4 美年达青苹果味调配浓浆浓缩液组分

美年达青苹果味调配浓浆浓缩液组分由青苹果味香精、甜味食品用香精、柠檬酸、复配食品添加剂[六偏磷酸钠、苯甲酸钠、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬黄、亮蓝]组成。

3 要求

3.1 原料

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

3.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

3.1.6 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.7 复配食品添加剂[焦糖色(亚硫酸铵法)、磷酸、咖啡因、柠檬酸钠、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、日落黄、柠檬黄、胭脂红、六偏磷酸钠、亮蓝]应符合 GB 26687 的规定。

3.2 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	液体浆状	在室温下，打开包装，立即取一定量混合均匀的被测样品，鉴别气味。并取约50mL混合均匀的被测样品，置于100mL透明烧杯中，在自然光或相当于自然光的感官评定室内，观察其性状、色泽，检查其有无杂质。取50mL混合均匀的被测样品，百事可乐、7喜柠檬味现调机专用调配浓浆按糖浆/水体积比1:5稀释；美年达橙味、美年达青苹果味现调机专用调配浓浆按糖浆/水体积比1:4稀释，品尝滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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
	百事可乐 调配浓浆	7 喜柠檬味 调配浓浆	美年达橙味 调配浓浆	美年达青苹果 味调配浓浆	
可溶性固形物（20℃折光计法），% ≥	25				GB/T 12143
咖啡因，g/kg ≤	0.15	-	-	-	GB 5009.139
磷酸、六偏磷酸钠 （以磷酸根计），g/kg ≤	5.0	-	-	5.0	GB 5009.87
苯甲酸钠，g/kg ≤	-	0.2			GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg ≤	-	0.3			GB/T 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg ≤	-	0.25			GB 22255
日落黄，g/kg ≤	-	-	0.05	-	GB 5009.35
柠檬黄，g/kg ≤	-	-	0.05	0.1	GB 5009.35

胭脂红, g/kg	≤	-	-	0.05	-	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤	-	-	-	0.02	GB 5009.35
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2				GB 5009.12
注1: 除可溶性固形物和铅指标无需稀释; 产品按稀释倍数稀释后添加剂限量符合表2规定, 其中百事可乐、7喜柠檬味现调机专用调配浓浆按调配浓浆/水体积比1: 5稀释; 美年达橙味、美年达青苹果味现调机专用调配浓浆按调配浓浆/水体积比1: 4稀释。						
注2: *严于食品安全国家标准GB 2762。						

3.4 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB4789.15

注1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

现调机专用调配浓浆是以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、果葡糖浆和（或）白砂糖（经溶糖、过滤、冷却），添加浓缩液组分：食用香精[可乐香精、七喜香精、风味改良香精、橙味香精、青苹果味香精、甜味食品用香精]中的一种或几种、柠檬酸、麦芽糊精和复配食品添加剂[焦糖色(亚硫酸铵法)、磷酸、咖啡因、柠檬酸钠、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、日落黄、柠檬黄、胭脂红、六偏磷酸钠、亮蓝]中的几种，经加水定容、灌装、包装、喷码而成的现调机专用调配浓浆根据《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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州百事饮料有限公司

H N

Q B