



410665S-2019



焦作多易多饮料有限公司企业标准

Q/JDYD 0001S-2019

现调饮料机专用饮料浓浆

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

焦作多易多饮料有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由焦作多易多饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢艳军。

本标准自发布实施日起替代 Q/JDYD 0001S-2018（备案号：410215S-2018，2018-1-15 发布实施）。

H N

Q B

现调饮料机专用饮料浓浆

1 范围

本标准规定了现调饮料机专用饮料浓浆的分类、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（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、添加或不添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、复配添加剂[磷酸、焦糖色(亚硫酸铵法)、咖啡因]（仅限可乐碳酸现调饮料机专用饮料浓浆中添加）、苯甲酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、日落黄、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、可乐香精、柠檬香精、葡萄香精、橙香精、苹果香精、水蜜桃香精中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装而成的现调饮料机专用饮料浓浆（本产品以 1:5.4 倍稀释后饮用）。

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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.16 可乐香精、柠檬香精、葡萄香精、橙香精、苹果香精、水蜜桃香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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	可乐碳酸饮料现调饮料机专用浓浆	咖啡色	
	柠檬味饮料现调饮料机专用浓浆	透明无色	
	葡萄味饮料现调饮料机专用浓浆	紫色	
	橙味饮料现调饮料机专用浓浆	橙黄色	
	苹果味饮料现调饮料机专用浓浆	青绿色	
	水蜜桃味饮料现调饮料机专用浓浆	浅褐色	
气、滋味	可乐碳酸饮料现调饮料机专用浓浆	可乐味、酸甜适口,无异味	
	柠檬味饮料现调饮料机专用浓浆	柠檬味、酸甜适口,无异味	
	葡萄味饮料现调饮料机专用浓浆	葡萄味、酸甜适口,无异味	
	橙味饮料现调饮料机专用浓浆	橙味、酸甜适口,无异味	
	苹果味饮料现调饮料机专用浓浆	苹果味、酸甜适口,无异味	
	水蜜桃味饮料现调饮料机专用浓浆	水蜜桃味、酸甜适口,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
可溶性固形物(20℃,折光计法),%	≥ 4.0	GB/T 12143
咖啡因 ^a , g/kg	≤ 0.75	GB 5009.139
总酸(以柠檬酸计), g/100g	≤ 6.0	GB/T 12456
总糖(以蔗糖计), g/100g	≥ 4.0	GB 5009.8
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
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

乙酰磺胺酸钾(AK糖), g/kg	≤		1.5	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤		3.25	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤		3.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^d , g/kg	≤		1.3	GB 22255
柠檬黄, g/kg	≤	适用于黄色素中单独添加柠檬黄的产品	0.5	GB 5009.35
		适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	0.25	
日落黄, g/kg	≤	适用于黄色素中单独添加日落黄的产品	0.5	GB 5009.35
		适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	0.25	
亮蓝 ^b , g/kg	≤		0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^c , g/kg	≤		0.5	GB 5009.141
注: a、仅用于可乐碳酸现调饮料机专用饮料浓浆。b、仅用于添加亮蓝的产品检验。c、仅适用于添加诱惑红的产品检验。d、仅适用于添加三氯蔗糖的产品检验。				
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规定的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	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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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，污染物限量应符合 GB 2762 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、总酸、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

现调饮料机专用饮料浓浆是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、添加或不添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、复配添加剂[磷酸、焦糖色(亚硫酸铵法)、咖啡因]（仅限可乐碳酸现调饮料机专用饮料浓浆中添加）、苯甲酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、日落黄、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、可乐香精、柠檬香精、葡萄香精、橙香精、苹果香精、水蜜桃香精中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装而成的现调饮料机专用饮料浓浆（本产品以 1:5.4 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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了现调饮料机专用饮料浓浆的分类、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、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

QB