



410628S-2021



河南恒润源食品有限公司企业标准

Q/HHRY 0004S-2021

风味饮料（浓缩型）

2021-03-31 发布

2021-03-31 实施

河南恒润源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒润源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵杉杉、尼志勇。

H N

Q B

风味饮料（浓缩型）

1 范围

本标准规定了风味饮料（浓缩型）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，加入果葡糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、乳粉、乳酸菌饮料（水、白砂糖、脱脂奶粉、葡萄糖、浓缩牛奶蛋白、海藻酸丙二醇酯、果胶、瓜尔胶、乳酸、香料、瑞士乳杆菌、副干酪乳杆菌）、果汁/浆（苹果汁、草莓汁、蓝莓汁、葡萄汁、哈密瓜汁、西柚汁、金桔汁、柠檬汁、水蜜桃汁、百香果汁、柳橙汁、凤梨汁、芒果汁中的一种或几种）中的一种或几种，添加柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、复配甜味剂（纽甜、三氯蔗糖、食用葡萄糖）、柠檬酸钠、D-酒石酸、山梨酸钾、六偏磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、食用色素[柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红中的一种或几种]、食品用香精（苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、葡萄香精、哈密瓜香精、西柚香精、金桔香精、柠檬香精、水蜜桃香精、百香果香精、柳橙香精、凤梨香精、芒果香精、酸奶香精、乳酸菌香精中的一种或几种）中的几种，经调配、熬煮、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料（浓缩型），经稀释后饮用或用于奶茶调味。

根据添加原辅料不同产品可分为：酸奶风味饮料（浓缩型）、乳酸菌风味饮料（浓缩型）。

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 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 乳酸菌饮料应符合 GB/T 21732 的规定。
- 2.1.8 果汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.15蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.16乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.17三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.18天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.19复配甜味剂（纽甜、三氯蔗糖、食用葡萄糖）应符合GB 26687的规定。
- 2.1.20柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.21 d1-酒石酸应符合GB 1886.42的规定。
- 2.1.22山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.23六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.24 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.25柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.26日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.27胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.28亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.29诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.30食品用香精应符合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	浓浆汁应均匀，略有浑浊状态，无沉淀	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽，均匀一致	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	

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℃,以折光法计),%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH值	3.0~6.0	GB 5009.237
总酸(以柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB/T 12456

总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
总磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
注：a：此项仅适用于添加该食品添加剂的产品检验； b：此项仅适用于添加苹果汁的产品； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
*霉菌，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	15				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：1、a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行； 2、*该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

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，加入果葡糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、乳粉、乳酸菌饮料（水、白砂糖、脱脂奶粉、葡萄糖、浓缩牛奶蛋白、海藻酸丙二醇酯、果胶、瓜尔胶、乳酸、香料、瑞士乳杆菌、副干酪乳杆菌）、果汁/浆（苹果汁、草莓汁、蓝莓汁、葡萄汁、哈密瓜汁、西柚汁、金桔汁、柠檬汁、水蜜桃汁、百香果汁、柳橙汁、凤梨汁、芒果汁中的一种或几种）中的一种或几种，添加柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、复配甜味剂（纽甜、三氯蔗糖、食用葡萄糖）、柠檬酸钠、d1-酒石酸、山梨酸钾、六偏磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、食用色素[柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红中的一种或几种]、食品用香精（苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、葡萄香精、哈密瓜香精、西柚香精、金桔香精、柠檬香精、水蜜桃香精、百香果香精、柳橙香精、凤梨香精、芒果香精、酸奶香精、乳酸菌香精中的一种或几种）中的几种，经调配、熬煮、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味饮料（浓缩型），经稀释后饮用或用于奶茶调味。

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》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南恒润源食品有限公司

QB