



410853S-2021



郑州市康泰食品厂企业标准

Q/ZKS 0013S-2021

风味饮料浓浆

2021-04-27 发布

2021-04-27 实施

郑州市康泰食品厂 发布

前 言

本标准由郑州市康泰食品厂提出。

本标准起草单位：郑州市康泰食品厂。

本标准主要起草人：杨昊。

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、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透）为主要原料，辅以果葡糖浆、白砂糖、麦芽糖、冰糖、食用盐，添加冷冻水果粒（芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、橙子粒、草莓粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、柚子粒、黑加仑粒、百香果粒、金桔粒、椰果粒的一种或多种）、浓缩果汁（葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁、甜橙浓缩汁、蓝莓浓缩汁、西柚浆、金桔浓缩汁、草莓浓缩汁、山楂浓缩汁、柠檬浓缩汁、乌梅浓缩汁、桃浓缩汁、苹果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、黑加仑浓缩汁、荔枝浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁中的一种或多种）、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、速溶乌龙茶粉、速溶茉莉花茶粉、奶粉、乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）、单双硬脂酸甘油酯、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、乳粉、稳定剂（磷酸氢二钾、三聚磷酸钠）、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、二氧化硅、食用香精】、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、琼脂、乳酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、甜味剂【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)一种或几种】、山梨酸钾、苯甲酸钠、色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红（仅限果味风味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味风味饮料浓浆）、亮蓝（仅限果味风味饮料浓浆）中的一种或几种】、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色(普通法)（仅限果味饮料浓浆）、食用香精（可乐香精、咖啡香精、苹果香精、白糖香精、蔗糖味香精、百香果香精、焦糖香精、蜂蜜香精、酸梅香精、山楂香精、乌龙茶香精、绿茶香精、红茶香精、柳橙香精、巧克力香精、酸奶香精、蓝柑香精、甘蔗香精、乳酸香精、青柠香精、水蜜桃香精、金桔香精、芒果香精、草莓香精、黄桃香精、哈密瓜香精、葡萄香精、柠檬香精、青苹果香精、甜橙香精中、白色乳化香精的一种或多种）中的几种，经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的风味饮料浓浆，其中果味饮料浓浆稀释后果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。本产品应稀释 6~10 倍或以上后饮用。

产品根据所用原料的不同分为：可乐味风味饮料浓浆、苹果味风味饮料浓浆、蜂蜜风味饮料浓浆、焦糖咖啡风味饮料浓浆、焦糖风味饮料浓浆、蓝柑风味饮料浓浆、柳橙风味饮料浓浆、红茶风味饮料浓浆、绿茶风味饮料浓浆、酸梅风味饮料浓浆、山楂风味饮料浓浆、咖啡风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、蔗糖风味饮料浓浆、果蜜风味饮料浓浆、青柠檬风味饮料浓浆、芒果风味饮料浓浆、烤奶风味饮料浓浆、冬瓜风味饮料浓浆、水蜜桃风味饮料浓浆、草莓风味饮料浓浆、百香果风味饮料浓浆、蓝莓风味饮料浓浆、黑加仑风味饮料浓浆、葡萄风味饮料浓浆、柳橙风味饮料浓浆、荔枝风味饮料浓浆、柠檬味风味饮料浓浆、金桔柠檬风味饮料浓浆、西柚风味饮料浓浆、柠檬红茶风味饮料浓浆、果糖风味饮料浓浆、红枣风味饮料浓浆、甜橙味风味饮料浓浆、茉莉绿茶风味饮料浓浆、乌龙茶风味饮料浓浆、蜜糖椰果风味饮料浓浆、益生菌风味饮料浓浆（非活菌型）。

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 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 浓缩果汁（葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁、甜橙浓缩汁、蓝莓浓缩汁、西柚浆、金桔浓缩汁、草莓浓缩汁、山楂浓缩汁、柠檬浓缩汁、乌梅浓缩汁、桃浓缩汁、苹果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、黑加仑浓缩汁、荔枝浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、冬瓜浓缩汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶茉莉花茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 速溶咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.15 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.16 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

- 2.1.30 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.31 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.35 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.38 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.39 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.40 芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、橙子粒、草莓粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、柚子粒、黑加仑粒、百香果粒、金桔粒、椰果粒应清洁、卫生、无烂果、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.41 食用香精应符合 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	液体	取适量样品倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味,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), %	≥	0.05	GB 12456
可溶性固形物(20℃,折光计法), %	≥	2.0	GB/T 12143
pH值		2.5~4.5	GB 5009.237
铅*(以Pb计), mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾°, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖°, g/kg	≤	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠°(以环己基氨基磺酸计),	≤	0.65	GB 5009.97

g/kg			
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^c , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）, g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计）, g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^c , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^c , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^e , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
乙二胺四乙酸二钠 ^f , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
胭脂红 ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^c , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
磷酸盐 ^d （以PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a、c、f 仅限添加相应食品添加剂的产品检验，c 按标签稀释倍数稀释后检验；

b 仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁、苹果粒、山楂粒的产品；

d 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；

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、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（过滤、反渗透）为主要原料，辅以果葡糖浆、白砂糖、麦芽糖、冰糖、食用盐，添加冷冻水果粒（芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、橙子粒、草莓粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、柚子粒、黑加仑粒、百香果粒、金桔粒、椰果粒的一种或多种）、浓缩果汁（葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁、甜橙浓缩汁、蓝莓浓缩汁、西柚浆、金桔浓缩汁、草莓浓缩汁、山楂浓缩汁、柠檬浓缩汁、乌梅浓缩汁、桃浓缩汁、苹果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、黑加仑浓缩汁、荔枝浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁中的一种或多种）、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、速溶乌龙茶粉、速溶茉莉花茶粉、奶粉、乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）、单双硬脂酸甘油酯、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、乳粉、稳定剂（磷酸氢二钾、三聚磷酸钠）、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、二氧化硅、食用香精】、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、琼脂、乳酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、甜味剂【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) 一种或几种】、山梨酸钾、苯甲酸钠、色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红（仅限果味风味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味风味饮料浓浆）、亮蓝（仅限果味风味饮料浓浆）中的一种或几种】、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色(普通法)（仅限果味饮料浓浆）、食用香精（可乐香精、咖啡香精、苹果香精、白糖香精、蔗糖味香精、百香果香精、焦糖香精、蜂蜜香精、酸梅香精、山楂香精、乌龙茶香精、绿茶香精、红茶香精、柳橙香精、巧克力香精、酸奶香精、蓝柑香精、甘蔗香精、乳酸香精、青柠香精、水蜜桃香精、金桔香精、芒果香精、草莓香精、黄桃香精、哈密瓜香精、葡萄香精、柠檬香精、青苹果香精、甜橙香精中、白色乳化香精的一种或多种）中的几种，经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的风味饮料浓浆，其中果味饮料浓浆稀释后果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。