



411212S-2021



郑州太古可口可乐饮料有限公司企业标准

Q/ZTG 0004S-2021

饮料浓浆

2021-06-07 发布

2021-06-07 实施

郑州太古可口可乐饮料有限公司 发布

前 言

本标准由郑州太古可口可乐饮料有限公司提出。

本标准起草单位：郑州太古可口可乐饮料有限公司。

本标准主要起草人：崔玉静、马松华。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZTG 0004S-2019(2019-11-25 发布实施，备案号：413282S-2019)。

H N
Q B

饮料浓浆

1 范围

本标准规定了饮料浓浆的术语和定义、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（经过消毒、砂滤、碳滤或反渗透过滤的处理）、添加或不添加白砂糖和（或）果葡糖浆为主要原料，辅以饮料主剂（详见术语定义）{复配食品添加剂[柠檬酸、磷酸、苯甲酸钠、咖啡因、蔗糖素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸钾、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、日落黄中的几种]、食用香精（可乐果提取物、柠檬油、甜橙油、高倍天然苹果香料、香柠檬油中的一种或几种），加入或不加入红茶粉}，经调配、混合、灌装而成的多种口味饮料浓浆。饮用前经专用现调饮料机按照规定的比例与水、二氧化碳（或不加入）混合调制成饮料。

根据饮料主剂不同，产品分为：可乐型碳酸饮料浓浆（包括可口可乐®汽水饮料浓浆、可口可乐零度®汽水饮料浓浆）、其他型碳酸饮料浓浆（包括雪碧®柠檬味汽水饮料浓浆、芬达®橙味汽水饮料浓浆和醒目®苹果味汽水饮料浓浆）、风味饮料型饮料浓浆（Fuze® Tea 柠檬红茶味饮料浓浆）。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 现调饮料机

现调饮料机由水系统、CO₂系统和糖浆供应系统组成。是生活饮用水经过过滤、冷却、碳酸化或直接进入饮料阀门，与CO₂压力推动或通过糖浆泵到达饮料阀门内糖浆在打开饮料阀门时，经喷嘴瞬间混合成饮料的一种设备。

2.2 饮料浓浆

以生活饮用水（经过消毒、砂滤、碳滤或反渗透过滤的处理）、添加或不添加白砂糖和（或）果葡糖浆为主要原料，辅以饮料主剂{复配食品添加剂[柠檬酸、磷酸、苯甲酸钠、咖啡因、蔗糖素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸钾、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、日落黄中的几种]、食用香精（可乐果提取物、柠檬油、甜橙油、高倍天然苹果香料、香柠檬油中的一种或几种），加入或不加入红茶粉}，经调配、混合、灌装而成的多种口味饮料浓浆。饮用前经专用现调饮料机按照规定的比例与水、二氧化碳（或不加入）混合调制成饮料。

2.3 饮料主剂

饮料主剂是由可口可乐或者其分公司生产的，由香精、酸味调节剂和着色剂等[柠檬酸、磷酸、苯甲酸钠、咖啡因、蔗糖素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸钾、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、日落黄中的几种]、食用香精（可乐果提取物、柠檬油、甜橙油、高倍天然苹果香料、香柠檬油中的一种或几种），加入或不加入红茶粉组成。

2.3.1 可口可乐®饮料主剂

可口可乐®饮料主剂是由可口可乐或者其分公司生产的，由香精、酸味调节剂和着色剂等【焦糖色、磷酸、咖啡因、食用香精（可乐果提取物）】添加剂组成。

2.3.2 可口可乐零度®饮料主剂

可口可乐零度®饮料主剂是由可口可乐或者其分公司生产的，由香精、酸味调节剂和着色剂等【焦糖色、磷酸、苯甲酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、柠檬酸钠、咖啡因、蔗糖素】、食用香精（可乐果提取物）】添加剂组成。

2.3.3 雪碧®柠檬味饮料主剂

雪碧®柠檬味饮料主剂是由可口可乐或者其分公司生产的，由香精、酸味调节剂和着色剂等【柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、蔗糖素、安赛蜜、食用香精（柠檬油）】添加剂组成。

2.3.4 芬达®橙味饮料主剂

芬达®橙味饮料主剂是由可口可乐或者其分公司生产的，由香精料、酸味调节剂和着色剂等【柠檬酸、苯甲酸钠、蔗糖素、安赛蜜、日落黄、柠檬黄、食用香精（甜橙油）】添加剂组成。

2.3.5 醒目®苹果味饮料主剂

醒目®苹果味饮料主剂是由可口可乐或者其分公司生产的，由香精、酸味调节剂和着色剂等【柠檬酸、安赛蜜、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖素、柠檬黄、亮蓝、食用香精（高倍天然苹果香料）】添加剂组成。

2.3.6 Fuze® Tea 柠檬红茶味饮料主剂

Fuze® Tea 柠檬红茶味饮料主剂是由可口可乐或者其分公司生产的，由香精、酸味调节剂和着色剂等【柠檬酸、柠檬酸钾、苯甲酸钠、红茶粉、食用香精（香柠檬油）】添加剂组成。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 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 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.5 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.6 红茶粉应符合 NY/T 2672 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	均匀的液体	用无色、无味透明杯子取适当样品，于明亮处迎光观察

a 按照产品标签标示的冲调比例稀释后测定；

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 最大使用量的比例之和不应超过 1

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
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

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 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 和 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、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

饮料浓浆是以生活饮用水（经过消毒、砂滤、碳滤或反渗透过滤的处理）、添加或不添加白砂糖和（或）果葡糖浆为主要原料，辅以饮料主剂（详见术语定义）{复配食品添加剂[柠檬酸、磷酸、苯甲酸钠、咖啡因、蔗糖素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸钾、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、日落黄中的几种]、食用香精（可乐果提取物、柠檬油、甜橙油、高倍天然苹果香料、香柠檬油中的一种或几种），加入或不加入红茶粉}，经调配、混合、灌装而成的多种口味饮料浓浆。饮用前经专用现调饮料机按照规定的比例与水、二氧化碳（或不加入）混合调制成饮料。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》制订了本企业标准，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。

郑州太古可口可乐饮料有限公司