



411951S-2021



焦作市博华生物科技有限公司企业标准

Q/JBH 0002S-2021

果味饮料浓浆

2021-08-20 发布

2021-08-20 实施

焦作市博华生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市博华生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘丽华。

H N

Q B

果味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了果味饮料浓浆的分类、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、反渗透）、果汁（浆）或浓缩果汁（浆）（柠檬、柚子、红柚、黄金柚、蜜柚、百香果、蜜桃、桃子、黄桃、山楂、刺梨、草莓、葡萄、提子、雪梨、梨、苹果、荔枝、菠萝、芒果、椰子、桑葚、蓝莓、蔓越莓、金橘、橘子、凤梨、青梅、木瓜、香蕉中的一种或多种）为原料，加入或不加入果肉、果粒或果粉（柠檬、柚子、红柚、黄金柚、蜜柚、百香果、蜜桃、桃子、黄桃、山楂、刺梨、草莓、葡萄、提子、雪梨、梨、苹果、荔枝、菠萝、芒果、椰子、桑葚、蓝莓、蔓越莓、金橘、橘子、凤梨、青梅、木瓜、香蕉中的一种或多种）、果蔬发酵液（以苹果、香蕉、橙、草莓、蓝莓、梨、芒果、菠萝、桃子、葡萄、猕猴桃、桑葚、樱桃、石榴、木瓜、枇杷、乌梅、菠菜、芹菜、胡萝卜、西蓝花、黄瓜、甜菜根、山药中的一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤制成）、果蔬发酵粉（以苹果、香蕉、橙、草莓、蓝莓、梨、芒果、菠萝、桃子、葡萄、猕猴桃、桑葚、樱桃、石榴、木瓜、枇杷、乌梅、菠菜、芹菜、胡萝卜、西蓝花、黄瓜、甜菜根、山药中的一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、干燥制成）、植物类原料或其提取物[山楂、枸杞、甘草、红枣、生姜、茯苓、陈皮、芡实、山药、决明子、荷叶、赤小豆、薏苡仁、白扁豆、火麻仁、乌梅、薄荷、茉莉花、桂花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、仙草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄]、魔芋粉、燕窝、小麦汁、罗汉果粉、银耳、酸枣仁粉、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、抗性糊精、麦芽糖、葡萄糖浆、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、聚葡萄糖、结晶果糖、冰糖、赤砂糖、红糖、黑糖、食用盐、蜂蜜、低聚异麦芽糖中的一种或多种，添加或不添加罗汉果甜苷、赤藓糖醇、木糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、三氯蔗糖、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、 β -环状糊精、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亮蓝、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、姜黄、赤藓红、焦糖色、 β -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、卡拉胶、果胶、黄原胶、L-苹果酸、DL-苹果酸、食品用香精【果蔬香精、茶香精、薄荷香精、蜂蜜香精、香草香精、小麦草汁香精、花卉香精中的一种或几种】中的一种或多种，经预处理、调配、热杀菌（或不杀菌）、灌装、后杀菌（或不后杀菌）而成的果味饮料浓浆。

根据原辅料不同可分为：单一型果味饮料浓浆、混合型果味饮料浓浆。

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 果汁（浆）、果蔬发酵液应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.4 果肉、果粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 果粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.6 果蔬发酵粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 山楂、枸杞、甘草、红枣、生姜、茯苓、陈皮、芡实、山药、决明子、荷叶、赤小豆、薏苡仁、白扁豆、火麻仁、乌梅、薄荷、菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 茉莉花、桂花、仙草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄应清洁、卫生无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.11 小麦汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.12 植物类提取物应为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 罗汉果粉、酸枣仁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 抗性糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.23 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.24 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.25 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.26 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.27 冰糖、赤砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.30 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.32 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.33 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

- 2.1.35山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.36三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.37甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.38天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.39环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.41山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.43乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.44 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.45羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.46柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.49焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.50六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.51亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.52胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.53诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.54柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.55日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.56姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.57赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.58焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.59 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.60D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.61维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.62卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.63果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.64黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.65瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.66L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.67DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.68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	浓稠状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
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
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
氰化物（以 HCN 计），mg/L（适用于添加杏仁的产品）	≤ 0.05	GB 5009.36
展青霉素，μg/kg（适用于添加山楂、苹果及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a仅适用于添加相应食品添加剂的产品，按标签所示稀释倍数稀释后检测（亮蓝、日落黄除外）。

^b仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

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/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				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

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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、反渗透）、果汁（浆）或浓缩果汁（浆）（柠檬、柚子、红柚、黄金柚、蜜柚、百香果、蜜桃、桃子、黄桃、山楂、刺梨、草莓、葡萄、提子、雪梨、梨、苹果、荔枝、菠萝、芒果、椰子、桑葚、蓝莓、蔓越莓、金橘、橘子、凤梨、青梅、木瓜、香蕉中的一种或多种）为原料，加入或不加入果肉、果粒或果粉（柠檬、柚子、红柚、黄金柚、蜜柚、百香果、蜜桃、桃子、黄桃、山楂、刺梨、草莓、葡萄、提子、雪梨、梨、苹果、荔枝、菠萝、芒果、椰子、桑葚、蓝莓、蔓越莓、金橘、橘子、凤梨、青梅、木瓜、香蕉中的一种或多种）、果蔬发酵液（以苹果、香蕉、橙、草莓、蓝莓、梨、芒果、菠萝、桃子、葡萄、猕猴桃、桑葚、樱桃、石榴、木瓜、枇杷、乌梅、菠菜、芹菜、胡萝卜、西蓝花、黄瓜、甜菜根、山药中的一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤制成）、果蔬发酵粉（以苹果、香蕉、橙、草莓、蓝莓、梨、芒果、菠萝、桃子、葡萄、猕猴桃、桑葚、樱桃、石榴、木瓜、枇杷、乌梅、菠菜、芹菜、胡萝卜、西蓝花、黄瓜、甜菜根、山药中的一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、干燥制成）、植物类原料或其提取物[山楂、枸杞、甘草、红枣、生姜、茯苓、陈皮、芡实、山药、决明子、荷叶、赤小豆、薏苡仁、白扁豆、火麻仁、乌梅、薄荷、茉莉花、桂花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、仙草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄]、魔芋粉、燕窝、小麦汁、罗汉果粉、银耳、酸枣仁粉、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、抗性糊精、麦芽糖、葡萄糖浆、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、聚葡萄糖、结晶果糖、冰糖、赤砂糖、红糖、黑糖、食用盐、蜂蜜、低聚异麦芽糖中的一种或多种，添加或不添加罗汉果甜苷、赤藓糖醇、木糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、三氯蔗糖、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、 β -环状糊精、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亮蓝、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、姜黄、赤藓红、焦糖色、 β -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、卡拉胶、果胶、黄原胶、L-苹果酸、DL-苹果酸、食品用香精【果蔬香精、茶香精、薄荷香精、蜂蜜香精、香草香精、小麦草汁香精、花卉香精中的一种或几种】中的一种或多种，经预处理、调配、热杀菌（或不杀菌）、灌装、后杀菌（或不后杀菌）而成的果味饮料浓浆。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市博华生物科技有限公司