



412021S-2021



河南正鼎食品有限公司企业标准

Q/HZD 0001S-2021

风味饮料浓浆

2021-08-27 发布

2021-08-27 实施

河南正鼎食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南正鼎食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南正鼎食品有限公司。

本标准主要起草人：安勤勤。

本标准自实施日起替代Q/HZD 0001S-2020。

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。

本标准适用于以果葡糖浆、赤砂糖、冰糖、黑糖、红糖中的一种或几种为原料，添加生活饮用水（活性炭吸附、过滤），添加或不添加白砂糖、果浆【柠檬果浆、柚子果浆、桔子果浆、蓝莓果浆、椰子果浆、葡萄果浆、青柠果浆、香梨果浆、荔枝果浆、金桔果浆、橙子果浆、杨梅果浆、山楂果浆、水蜜桃果浆、黄桃果浆、白桃果浆、樱桃果浆、红枣果浆、百香果果浆、桑葚果浆、李子果浆、枇杷果浆、青梅果浆、蔓越莓果浆、山竹果浆、香芋果浆、蓝莓果浆、芒果果浆中的一种或多种】中的一种或几种，添加或不添加乙酰磺胺酸钾、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）、麦芽糖、山梨糖醇和山梨糖醇液、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳粉、乳酸、单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素C（抗氧化剂）、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆使用）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆使用）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅限果味饮料浓浆使用）中的一种或几种】、食品用香精【柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、青柠香精、香梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、薄荷香精、山楂香精、水蜜桃香精、黄桃香精、白桃香精、樱桃香精、红枣香精、百香果香精、桑葚香精、李子香精、枇杷香精、青梅香精、蔓越莓香精、杂果香精、玫瑰香精、茉莉香精、山竹香精、香芋香精、蓝莓香精、芒果香精、咖啡香精、蜂蜜香精、清凉香精、蔗糖香精、冰糖香精、红糖香精、黑糖香精、抹茶香精、红茶香精、绿茶香精、花茶香精、乌龙茶香精、黑茶香精、烤奶香精、烧麦香精中的一种或多种】中的一种或多种，经调配、混合、搅拌、灌装、封口、包装而制成的风味饮料浓浆。

本产品可按 1: 6、1:10、1: 15 及 1:18 比例进行调配。

产品根据原辅料不同分为：水果风味饮料浓浆、茶风味饮料浓浆、糖浆类风味饮料浓浆、混合风味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.7 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。

2.1.8 麦芽糖浆符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.9 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.14 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.32 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 果浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.37 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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	液态，透明或半透明，允许有少量沉淀	从样品中取出50mL，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，然后按照标签规定的方法调配，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品特有的香气	
滋味	具有该产品特有的滋味，酸甜可口，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
pH 值	2.0~6.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计）/（g/L）	≥ 0.1	GB 12456
*铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.11
乙酰磺胺酸钾 ^a /（g/kg）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^a /（g/kg）	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖（蔗糖素） ^a /（g/kg）	≤ 0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^a /（g/kg）	≤ 0.6	GB 5009.263
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a /（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a /（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.28
亮蓝 ^a /（g/kg）	≤ 0.02	GB 5009.35
胭脂红 ^b /（g/kg）	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a /（g/kg）	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
苋菜红 ^b /（g/kg）	≤ 0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a /（g/kg）	≤ 2.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^a /（g/kg）	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a /（g/kg）	≤ 0.1	GB 5009.35
展青霉素 ^c /（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

b仅适用于添加该食品添加剂的果味饮料浓浆。

c仅适用于添加山楂果浆的产品检测。

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	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
霉菌/(CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/g) ≤	20				GB 4789.15

^a 采样方法按照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 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、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以果葡糖浆、赤砂糖、冰糖、黑糖、红糖中的一种或几种为原料，添加生活饮用水（活性炭吸附、过滤），添加或不添加白砂糖、果浆【柠檬果浆、柚子果浆、桔子果浆、蓝莓果浆、椰子果浆、葡萄果浆、青柠果浆、香梨果浆、荔枝果浆、金桔果浆、橙子果浆、杨梅果浆、山楂果浆、水蜜桃果浆、黄桃果浆、白桃果浆、樱桃果浆、红枣果浆、百香果果浆、桑葚果浆、李子果浆、枇杷果浆、青梅果浆、蔓越莓果浆、山竹果浆、香芋果浆、蓝莓果浆、芒果果浆中的一种或多种】中的一种或几种，添加或不添加乙酰磺胺酸钾、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）、麦芽糖、山梨糖醇和山梨糖醇液、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳粉、乳酸、单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素C（抗氧化剂）、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆使用）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆使用）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅限果味饮料浓浆使用）中的一种或几种】、食品用香精【柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、青柠香精、香梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、薄荷香精、山楂香精、水蜜桃香精、黄桃香精、白桃香精、樱桃香精、红枣香精、百香果香精、桑葚香精、李子香精、枇杷香精、青梅香精、蔓越莓香精、杂果香精、玫瑰香精、茉莉香精、山竹香精、香芋香精、蓝莓香精、芒果香精、咖啡香精、蜂蜜香精、清凉香精、蔗糖香精、冰糖香精、红糖香精、黑糖香精、抹茶香精、红茶香精、绿茶香精、花茶香精、乌龙茶香精、黑茶香精、烤奶香精、烧麦香精中的一种或多种】中的一种或多种，经调配、混合、搅拌、灌装、封口、包装而制成的风味饮料浓浆。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。

本产品可按 1：6、1：10、1：15 及 1：18 比例进行调配。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南正鼎食品有限公司