



412035S-2021



嘉吉食品（漯河）有限公司企业标准

Q/CFL 0005S-2021

风味饮料浓浆

2021-08-31 发布

2021-08-31 实施

嘉吉食品（漯河）有限公司 发布

前 言

本标准由嘉吉食品（漯河）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张晓彬、茅海涛、王欣、杨婷、陆小燕、张英英、李敏、张文杰、李谨侠。

本标准适用于如下企业：嘉吉食品（漯河）有限公司、嘉吉食品科技（平湖）有限公司、嘉吉食品（天津）有限公司、嘉吉生化有限公司。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经 RO 软化处理）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖浆、赤藓糖醇、L-阿拉伯糖、结晶果糖、食用葡萄糖的一种或几种，添加或不添加食糖（赤砂糖、红糖、方糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种）、甜味剂（木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、阿斯巴甜、安赛蜜、三氯蔗糖、甜蜜素、纽甜、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、异麦芽酮糖中的一种或几种）、苹果浓缩汁、乳及乳制品（发酵乳、乳粉、炼乳、乳清蛋白粉、奶油、稀奶油中的一种或几种）、可可制品（可可粉、可可液块中的一种或几种）、植物蛋白（大豆蛋白、花生蛋白、大米蛋白、豌豆蛋白、玉米蛋白、马铃薯蛋白中的一种或几种）、蜂蜜、坚果与籽类酱（扁桃仁、榛子仁、腰果仁、开心果仁、核桃仁、山核桃仁、杏仁、夏威夷果仁、碧根果仁、松籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、鲍鱼果仁中的一种或几种）、茶粉（红茶粉、绿茶粉中的一种或几种）、茶浓缩液（红茶浓缩液、绿茶浓缩液中的一种或几种）、增稠稳定剂【果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、可溶性大豆多糖、变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉）、结冷胶中的一种或几种】、乳化剂（磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种）、水分保持剂（磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙中的一种或几种）、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、食用盐、酸度调节剂【柠檬酸、d1-酒石酸、L(+)-酒石酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钾中的一种或几种】、着色剂【柠檬黄、日落黄、亮蓝（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、诱惑红、焦糖色（仅适用于果味饮料浓浆）、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、藻蓝、番茄红素、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐、β-胡萝卜素、姜黄、胭脂树橙、胭脂虫红中的一种或几种】、抗氧化剂（维生素 C、D-异抗坏血酸及其钠盐中的一种或几种）、食用香料（香兰素、乙基麦芽酚中的一种或几种）、食用香精【薄荷味香精、香草味香精、桃花味香精、黑糖味香精、枫糖味香精、樱花味香精、生姜味香精、柠檬味香精、青柠檬味香精、西柚味香精、柚子味香精、蜂蜜香精、芒果味香精、椰子味香精、巧克力味香精、柠檬草味香精、啤酒味香精、葡萄味香精、开心果味香精、榛子味香精、夏威夷果味香精、扁桃仁味香精、莫吉托味香精、菠萝味香精、黄瓜味香精、黑松露味香精、斑兰叶香精、朗姆酒味香精、威士忌味香精、伏特加味香精、黑莓味香精、蓝莓味香精、蔓越莓味香精、树莓味香精、咖啡味香精、桂花味香精、荔枝味香精、猕猴桃味香精、咸蛋黄味香精、蜜瓜味香精、西瓜味香精、曲奇味香精、肉桂味香精、枫糖味香精、百香果味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、梅子味香精、青梅味香精、接骨木花味香精、接骨木香精、橙花味香精、血橙味香精、起云剂乳化香精、焦糖味香精、栗子味香精、巧克力味香精、奶油味

香精、橙皮味香精、玫瑰味香精、石榴味香精、太妃果味香精、苹果味香精、草莓味香精、桃子味香精、甜橙味香精、樱桃味香精、爱尔兰味香精、甜味香精（液体或粉末）以上香精的一种或几种]为辅料，经过调配、杀菌、过滤、灌装、均质（或不均质）等工艺加工制成的风味饮料浓浆。产品经稀释后方可食用，稀释倍数见标签或规格书。

根据原辅料不同分为：无糖风味饮料浓浆、果味饮料浓浆、坚果味饮料浓浆、茶味饮料浓浆、乳味饮料浓浆、植物味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖、赤砂糖、红糖、方糖、绵白糖、冰糖应符合 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 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.7 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.8 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.11 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.12 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.13 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.14 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.18 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.20 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.21 苹果浓缩汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.22 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.23 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.25 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.26 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.27 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.28 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.29 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.30 植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.31 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.32 坚果与籽类酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.34 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.35 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.41 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.43 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.44 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.45 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.46 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.47 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.48 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.49 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.50 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.51 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.52 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.53 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.54 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.55 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.57 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.58 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。

- 2.1.59 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.60 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.61 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.62 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.63 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.64 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.65 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.66 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.67 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.68 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.69 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.70 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.71 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.72 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.73 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.74 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.75 dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.76 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.77 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.78 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.79 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.80 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.81 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.82 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.83 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.84 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.85 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.86 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.87 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.88 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.89 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.90 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.91 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

- 2.1.92 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.93 藻蓝应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.94 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.95 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.96 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.97 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.98 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.99 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.100 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.101 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.102 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.103 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.104 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.105 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.106 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
色泽	具有此类产品应有的色泽	取样品约 30mL 于无色、洁净干燥的样品杯（或 50mL 小烧杯）中。置于明亮处，用肉眼观察其色泽和组织形态。检查其有无正常视力可见外来杂质，并用玻璃棒取适量样品放入口中，品评其滋、气味（品尝第二个样品前，应用清水漱口）
组织形态	均一的液体，允许少量晶体存在	
滋、气味	具有此类产品特有的滋味、香气，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
碳水化合物（糖），g/100g	≤ 0.5（仅限无糖风味饮料浓浆）	GB 5009.8
干物质（固形物），%	≥ 5	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 安赛蜜，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
^a 磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^a 番茄红素（以纯番茄红素计），g/kg	≤	0.015	GB/T 22249
^a 诱惑红，g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
^a 柠檬黄，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 日落黄，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 苋菜红，g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.35
^a 胭脂红，g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.35
^a 栀子黄，g/kg	≤	0.3（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.149
^a 亮蓝，g/kg	≤	0.025（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.35
^a 叶绿素铜钠盐，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^a β -胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^b 氰化物（以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
^c 脲酶试验		阴性	GB/T 5009.183
展青霉素， $\mu\text{g/kg}$	≤	20（仅限添加苹果浓缩汁的产品）	GB 5009.185
注：*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检验。 b 仅适用于添加杏仁的风味饮料浓浆。 c 仅适用于添加大豆蛋白的风味饮料浓浆。 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
霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母菌，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
* 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定；农药残留限量符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、干物质(可溶性固形物)、净含量及允许短缺量、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 RO 软化处理）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖浆、赤藓糖醇、L-阿拉伯糖、结晶果糖、食用葡萄糖的一种或几种，添加或不添加食糖（赤砂糖、红糖、方糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种）、甜味剂（木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、阿斯巴甜、安赛蜜、三氯蔗糖、甜蜜素、纽甜、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、异麦芽酮糖中的一种或几种）、苹果浓缩汁、乳及乳制品（发酵乳、乳粉、炼乳、乳清蛋白粉、奶油、稀奶油中的一种或几种）、可可制品（可可粉、可可液块中的一种或几种）、植物蛋白（大豆蛋白、花生蛋白、大米蛋白、豌豆蛋白、玉米蛋白、马铃薯蛋白中的一种或几种）、蜂蜜、坚果与籽类酱（扁桃仁、榛子仁、腰果仁、开心果仁、核桃仁、山核桃仁、杏仁、夏威夷果仁、碧根果仁、松籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、鲍鱼果仁中的一种或几种）、茶粉（红茶粉、绿茶粉中的一种或几种）、茶浓缩液（红茶浓缩液、绿茶浓缩液中的一种或几种）、增稠稳定剂【果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、可溶性大豆多糖、变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉）、结冷胶中的一种或几种】、乳化剂（磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种）、水分保持剂（磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙中的一种或几种）、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、食用盐、酸度调节剂【柠檬酸、d1-酒石酸、L(+)-酒石酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钾中的一种或几种】、着色剂【柠檬黄、日落黄、亮蓝（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、诱惑红、焦糖色（仅适用于果味饮料浓浆）、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、藻蓝、番茄红素、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐、β-胡萝卜素、姜黄、胭脂树橙、胭脂虫红中的一种或几种】、抗氧化剂（维生素 C、D-异抗坏血酸及其钠盐中的一种或几种）、食用香料（香兰素、乙基麦芽酚中的一种或几种）、食用香精【薄荷味香精、香草味香精、桃花味香精、黑糖味香精、枫糖味香精、樱花味香精、生姜味香精、柠檬味香精、青柠檬味香精、西柚味香精、柚子味香精、蜂蜜香精、芒果味香精、椰子味香精、巧克力味香精、柠檬草味香精、啤酒味香精、葡萄味香精、开心果味香精、榛子味香精、夏威夷果味香精、扁桃仁味香精、莫吉托味香精、菠萝味香精、黄瓜味香精、黑松露味香精、斑兰叶香精、朗姆酒味香精、威士忌味香精、伏特加味香精、黑莓味香精、蓝莓味香精、蔓越莓味香精、树莓味香精、咖啡味香精、桂花味香精、荔枝味香精、猕猴桃味香精、咸蛋黄味香精、蜜瓜味香精、西瓜味香精、曲奇味香精、肉桂味香精、枫糖味香精、百香果味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、梅子味香精、青梅味香精、接骨木花味香精、接骨木香精、橙花味香精、血橙味香精、起云剂乳化香精、焦糖味香精、栗子味香精、巧克力味香精、奶油味香精、橙皮味香精、玫瑰味香精、石榴味香精、太妃果味香精、苹果味香精、草莓味香精、桃子味香精、甜橙味香精、樱桃味香精、爱尔兰味香精、甜味香精（液体或粉末）以上香精的一种或几种]为辅料，

经过调配、杀菌、过滤、灌装、均质（或不均质）等工艺加工制成的风味饮料浓浆。产品经稀释后方可食用，稀释倍数见标签或规格书。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》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

嘉吉食品（漯河）有限公司

H N
Q B