



412221S-2021



河南康味达生物科技有限公司企业标准

Q/HKS 0003S-2021

风味饮料浓浆

2021-09-22 发布

2021-09-22 实施

河南康味达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南康味达生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王春阳。

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。

本标准适用于以果葡糖浆、生活饮用水（经净化）为主要原料，加入白砂糖、食用盐、磷酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾、复配护色剂（乙二胺四乙酸二钠、磷酸三钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠）、食品用香精（乳化橙汁香精、浓缩橙汁香精、苹果香精、柠檬香精、全色醒目苹果香精、可乐香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的风味饮料浓浆。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 磷酸应符合GB 1886.15的规定。

2.1.6 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.7 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.11 日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.12 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.13 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。

2.1.15 复配护色剂应符合GB 26687的规定。

2.1.16 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
色泽	具有本品应有的色泽	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
水分，g/100g	≤ 40	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)，mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a仅适用于使用相应食品添加剂的产品，按产品标签所示使用方法稀释后检验； ^b仅适用于该食品添加剂的产品； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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 中的平板计数法
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：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 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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以果葡糖浆、生活饮用水（经净化）为主要原料，加入白砂糖、食用盐、磷酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾、复配护色剂（乙二胺四乙酸二钠、磷酸三钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠）、食品用香精（乳化橙汁香精、浓缩橙汁香精、苹果香精、柠檬香精、全色醒目苹果香精、可乐香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的风味饮料浓浆。

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，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南康味达生物科技有限公司