



412923S-2022



河南尚天生食品科技有限公司企业标准

Q/HSTS 0001S-2022

# 风味饮料浓浆

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

河南尚天生食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南尚天生食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尚运良。

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、生活饮用水为主要原料，添加浓缩果蔬汁（橙浓缩汁、菠萝浓缩汁、奇异果浓缩汁、苹果浓缩汁、桃浓缩汁、柠檬浓缩汁、金桔浓缩汁、芒果浓缩汁、百香果浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、杨梅浓缩汁、乌梅浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、冬瓜浓缩汁、西柚浓缩汁、荔枝浓缩汁、桂圆浓缩汁、葡萄浓缩汁、梨浓缩汁、山楂浓缩汁、黑加仑浓缩汁中的一种或几种）、结晶果糖、白砂糖、冰糖、蜂蜜中的一种或几种，加入或不加入柠檬酸、柠檬酸钠、刺槐豆胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅适用于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用盐、食用香精（柳橙香精、凤梨香精、奇异果香精、青苹果香精、水蜜桃香精、柠檬香精、金桔香精、金桔柠檬香精、芒果香精、草莓香精、蓝莓香精、蔓越莓香精、杨梅香精、乌梅香精、哈密瓜香精、冬瓜香精、西柚香精、荔枝香精、桂圆香精、葡萄香精、雪梨香精、山楂香精、黑加仑香精、蜂蜜香精中的一种或几种）中几种，经调配、高温灭菌、灌装、包装制成的需按一定比例用水稀释后方可饮用的风味饮料浓浆。

根据原料不同可分为：水果风味饮料浓浆、蔬菜风味饮料浓浆、果蔬风味饮料浓浆、果味饮料浓浆、复合风味饮料浓浆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.3 浓缩果蔬汁应符合GB 17325 的规定。
- 2.1.4 结晶果糖应符合GB/T 20882.3和GB 15203的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/ 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合GB 14963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 刺槐豆胶应符合GB 29945 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。

- 2.1.12 瓜尔胶应符合GB 28403 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540 的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）GB 1886.47 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合GB 25531 的规定。
- 2.1.19  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 胭脂红应符合GB 1886.220 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 苋菜红应符合GB 4479.1 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合GB 1886.184 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721 的规定。
- 2.1.30 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
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净 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，允许少量原料物质沉淀	

## 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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	$\geq$	2	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$	0.2	GB 5009.12

展青霉素 <sup>a</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.25	GB 22255
$\beta$ -胡萝卜素, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	2.0	GB 5009.83
胭脂红, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB 5009.35
诱惑红, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
苋菜红, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB 5009.35
柠檬黄, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.1	GB 5009.35
日落黄, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.1	GB 5009.35
亮蓝, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.02	GB 5009.35
山梨酸钾 (以山梨酸计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁的产品检验。			
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 <sup>a</sup> 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	10	$10^2$	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g $\leq$	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

<sup>a</sup> 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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、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。

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以果葡糖浆、生活饮用水为主要原料，添加浓缩果蔬汁（橙浓缩汁、菠萝浓缩汁、奇异果浓缩汁、苹果浓缩汁、桃浓缩汁、柠檬浓缩汁、金桔浓缩汁、芒果浓缩汁、百香果浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、杨梅浓缩汁、乌梅浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、冬瓜浓缩汁、西柚浓缩汁、荔枝浓缩汁、桂圆浓缩汁、葡萄浓缩汁、梨浓缩汁、山楂浓缩汁、黑加仑浓缩汁中的一种或几种）、结晶果糖、白砂糖、冰糖、蜂蜜中的一种或几种，加入或不加入柠檬酸、柠檬酸钠、刺槐豆胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色（仅适用于果味饮料）、胭脂红（仅适用于果味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅适用于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用盐、食用香精（柳橙香精、凤梨香精、奇异果香精、青苹果香精、水蜜桃香精、柠檬香精、金桔香精、金桔柠檬香精、芒果香精、草莓香精、蓝莓香精、蔓越莓香精、杨梅香精、乌梅香精、哈密瓜香精、冬瓜香精、西柚香精、荔枝香精、桂圆香精、葡萄香精、雪梨香精、山楂香精、黑加仑香精、蜂蜜香精中的一种或几种）中几种，经调配、高温灭菌、灌装、包装制成的需按一定比例用水稀释后方可饮用的风味饮料浓浆。

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。

河南尚天生食品科技有限公司