



410044S-2022



郑州顶真食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0008S-2022

风味饮料浓浆

2022-01-06 发布

2022-01-06 实施

郑州顶真食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州顶真食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州顶真食品有限公司。

本标准主要起草人：杨宏超、苗瑞玲。

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。

本标准适用于以深井水（经二级反渗透、过滤）为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（葡萄汁、芒果汁、百香果汁、甜橙汁、蓝莓汁、西柚浆、金桔汁、草莓汁、山楂汁、猕猴桃汁、柠檬汁、乌梅汁、水蜜桃汁中的一种或几种）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、山梨酸钾、食品用香精（葡萄味香精、百香果味香精、甜橙味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、柠檬味香精、红茶味香精、绿茶味香精、草莓味香精、猕猴桃味香精、山楂味香精、乌梅味香精、金桔味香精、水蜜桃味香精、甘蔗味香精中的一种或几种）、磷酸、乳酸、DL-酒石酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、果胶、红茶粉、绿茶粉、色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅限乌梅风味饮料浓浆）、胭脂红（仅限蓝莓风味饮料浓浆、草莓风味饮料浓浆、山楂风味饮料浓浆）】中的几种为原料，经配制、混合、加入深井水（经二级反渗透、过滤）调配、灭菌、灌装而成的风味饮料浓浆。需按 1:6 稀释后饮用，其中水果味风味饮料浓浆的果汁含量不小于 15%。

根据添加原料不同可分为：葡萄风味饮料浓浆、芒果风味饮料浓浆、百香果风味饮料浓浆、甜橙风味饮料浓浆、蓝莓风味饮料浓浆、西柚风味饮料浓浆、金桔柠檬风味饮料浓浆、草莓风味饮料浓浆、山楂风味饮料浓浆、猕猴桃风味饮料浓浆、柠檬风味饮料浓浆、乌梅风味饮料浓浆、水蜜桃风味饮料浓浆、绿茶风味饮料浓浆、红茶风味饮料浓浆。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 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 浓缩果汁（葡萄汁、芒果汁、百香果汁、甜橙汁、蓝莓汁、西柚浆、金桔汁、草莓汁、山楂汁、猕猴桃汁、柠檬汁、乌梅汁、水蜜桃汁）应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 食品用香精(葡萄味香精、百香果味香精、甜橙味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、柠檬味香精、红茶味香精、绿茶味香精、草莓味香精、猕猴桃味香精、山楂味香精、乌梅味香精、金桔味香精、水蜜桃味香精、甘蔗味香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.16 DL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.17 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.21 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.23 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.24 红茶粉、绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。

2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.28 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.30 胭脂红应符合 GB 1886.220 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份,将本品倒入无色透明烧杯中,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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味,酸甜可口,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
可溶性固形物(20℃,折光计法), g/100g	≥ 0.1	GB/T 12143

pH 值 (25℃)		3.0~5.0	GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^a (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.05	
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.02	
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.01	GB 5009.141、SN/T 1743
展青霉素 ^b , $\mu\text{g/kg}$	≤	20.0	GB 5009.185
dl-酒石酸 ^a , g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
注: a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验; b 仅适用于加山楂汁的产品; 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,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。 甜味剂、着色剂按标签标示稀释后测定。			

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的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

注3: *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

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 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、可溶性固形物、pH 值、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

本标准适用于以深井水（经二级反渗透、过滤）为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（葡萄汁、芒果汁、百香果汁、甜橙汁、蓝莓汁、西柚浆、金桔汁、草莓汁、山楂汁、猕猴桃汁、柠檬汁、乌梅汁、水蜜桃汁中的一种或几种）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、山梨酸钾、食品用香精（葡萄味香精、百香果味香精、甜橙味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、柠檬味香精、红茶味香精、绿茶味香精、草莓味香精、猕猴桃味香精、山楂味香精、乌梅味香精、金桔味香精、水蜜桃味香精、甘蔗味香精中的一种或几种）、磷酸、乳酸、DL-酒石酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、果胶、红茶粉、绿茶粉、色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅限乌梅风味饮料浓浆）、胭脂红（仅限蓝梅风味饮料浓浆、草莓风味饮料浓浆、山楂风味饮料浓浆）】中的几种为原料，经配制、混合、加入深井水(经二级反渗透、过滤)调配、灭菌、灌装而成的风味饮料浓浆。需按 1:6 稀释后饮用，其中水果味风味饮料浓浆的果汁含量不小于 15%。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/T 10789 《饮料通则》、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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州顶真食品有限公司

QB