



411459S-2022



郑州乐汇食品有限公司企业标准

Q/ZLS 0001S-2022

饮料浓浆

2022-05-31 发布

2022-05-31 实施

郑州乐汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州乐汇食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州乐汇食品有限公司。

本标准主要起草人：李生武。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZLS 0001S-2017(备案号：413177S-2017)。

H N

Q B

饮料浓浆

1 范围

本标准规定了饮料浓浆的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透）为原料，添加果葡糖浆、白砂糖中的一种或几种，添加速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、磷酸、DL-苹果酸、乳酸、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、浓缩苹果汁中的几种，添加或不添加食用色素【柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色（亚硫酸铵法，仅限可乐味饮料浓浆中添加）、诱惑红、β-胡萝卜素中的一种或几种】、添加或不添加食用香精{可乐味香精、食品香精辅料[磷酸、焦糖色(亚硫酸铵法)、咖啡因]}（仅限可乐味饮料浓浆中添加），添加或不添加食用香精（乌龙茶味香精、绿茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、橙味香精、冰糖味香精、雪梨味香精、桃味香精、金桔味香精、芒果味香精、草莓味香精、酸梅味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、柠檬味香精、西柚味香精、葡萄味香精一种或几种），经调配、均质或不均质、杀菌、灌装、包装工艺加工而成的饮料浓浆。本产品应稀释 5~10 倍或以上后饮用。

根据原辅料不同，产品分为可乐味饮料浓浆（仅用作可乐型碳酸饮料原料）、苹果味饮料浓浆、柠檬味饮料浓浆、橙味饮料浓浆、桃味饮料浓浆、芒果味饮料浓浆、蓝莓味饮料浓浆、草莓味饮料浓浆、葡萄味饮料浓浆、冰糖雪梨味饮料浓浆、金桔柠檬味饮料浓浆、酸梅味饮料浓浆、西柚味饮料浓浆、柠檬红茶味饮料浓浆、蜜桃乌龙茶味饮料浓浆、柚子茉莉花茶味饮料浓浆、西柚绿茶味饮料浓浆、柠檬绿茶味饮料浓浆、柠檬乌龙茶味饮料浓浆、金桔绿茶味饮料浓浆、绿茶味饮料浓浆、红茶味饮料浓浆、花茶味饮料浓浆、乌龙茶味饮料浓浆）、果味饮料浓浆（又名果蜜，稀释后果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.9 速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.10 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.11 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.17 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 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 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.26 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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	浓稠状液体	随机取适量样品置于白色盘中,自然光下观察色泽、性状、杂质,闻其气味,用温开水漱口后,品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味与气味	具有本品特有香气和滋味,无酸败,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质,允许有少量原料物质沉淀	

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
总酸（以柠檬酸计），%	\geq 0.05	GB 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	\geq 1.0	GB/T 12143
甜味剂 ^a	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg \leq	0.3 GB/T 5009.140
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg \leq	0.25 GB 22255
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg \leq	0.6 GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基	0.65 GB 5009.97

	磺酸计), g/kg	≤		
	甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
着色剂 ^b	柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35 或 SN/T 1743
	诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
	亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤	0.02	GB 5009.35 或 SN/T 1743
	β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤	0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^c , μg/kg		≤	20	GB 5009.185
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
磷酸 ^e (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
苯甲酸钠 ^f (以苯甲酸计), g/kg		≤	1.0	GB 5009.28
咖啡因 ^g , g/kg		≤	0.15	GB 5009.139
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;				
a 仅适用于添加相应甜味剂的产品;				
b 仅适用于添加相应着色剂的产品;				
c 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品;				
d 仅适用于添加山梨酸钾的产品;				
e 仅适用于添加磷酸的产品;				
f 仅适用于添加苯甲酸钠的产品;				
g 仅适用于添加咖啡因的产品;				
注 2: 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。				
注 3: a、b、e、g 指标按标签标识所示食用方法稀释后测定。				

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 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, /25g		不得检出	GB 4789.4
注 1: ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。			
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。			

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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透）为原料，添加果葡糖浆、白砂糖中的一种或几种，添加速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、磷酸、DL-苹果酸、乳酸、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、浓缩苹果汁中的几种，添加或不添加食用色素【柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色（亚硫酸铵法，仅限可乐味饮料浓浆中添加）、诱惑红、β-胡萝卜素中的一种或几种】、添加或不添加食用香精{可乐味香精、食品香精辅料[磷酸、焦糖色(亚硫酸铵法)、咖啡因]}（仅限可乐味饮料浓浆中添加），添加或不添加食用香精（乌龙茶味香精、绿茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、橙味香精、冰糖味香精、雪梨味香精、桃味香精、金桔味香精、芒果味香精、草莓味香精、酸梅味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、柠檬味香精、西柚味香精、葡萄味香精一种或几种），经调配、均质或不均质、杀菌、灌装、包装工艺加工而成的饮料浓浆。本产品应稀释 5~10 倍或以上后饮用。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，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。

本标准中涉及产品用途为饮料的制作，不直接提供给消费者。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州乐汇食品有限公司

QB