



411489S-2022



河南郑新天源食品有限公司企业标准

Q/HZTS 0015S-2022

风味饮料浓浆

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

河南郑新天源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南郑新天源食品有限公司提出。

本标准由河南郑新天源食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张长俊、刘业芳。

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（过滤、反渗透）、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、苹果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、柠檬汁、桃浓缩汁、金桔汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、柠檬原浆、柠檬浓缩汁、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶咖啡粉、蜂蜜中的几种为原料，添加碳酸氢钠、维生素C（抗坏血酸）、可可粉、食用玉米淀粉、植物油（大豆油）、食用盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、纽甜、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯中的几种，添加或不添加食用色素【诱惑红、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（普通法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（加氨生产）（仅限果味饮料浓浆）、日落黄、柠檬黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、 β -胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种】、添加食用香精（可乐香精、焦糖香精、蜂蜜香精、咖啡香精、酸梅香精、山楂香精、乌龙茶香精、绿茶香精、红茶香精、红牛香精、柳橙香精、巧克力香精、提拉米苏香精、酸奶香精、蓝柑香精、甘蔗香精、乳酸香精、青柠香精、水蜜桃香精、金桔香精、芒果香精、草莓香精、黄桃香精、哈密瓜香精、葡萄香精、香蕉香精、咸蛋黄香精、白糖香精、咖啡香精、凉茶香精、苹果香精、桂花香精、香草香精、香茅香精、玫瑰香精、柠檬香精、薄荷香精、蓝莓香精、雪梨香精、乳化淡奶香精、奇异果香精、猕猴桃香精、菠萝香精、凤梨香精、啤酒香精、栀子花香精、百香果香精、红西柚香精、青瓜香精、荔枝香精、椰子香精、接骨木香精、生姜香精、巧克力香精、青提香精、西瓜香精、爆米花香精、蔗糖香精、斑斓香精、车厘子香精、刺梨香精、油柑香精、黄皮香精、陈皮香精、橄榄香精中的一种或几种）、高浓缩克菲尔发酵原液【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种）、添加剂（柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、食用香精、山梨酸钾）】中的几种，经调配、过滤、高温杀菌或不杀菌、灌装、高温杀菌或不杀菌、包装而制成的风味饮料浓浆，其中果味饮料浓浆稀释后果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。本产品应稀释6~10倍或以上后饮用。

根据原料不同可分为：可乐风味饮料浓浆、乳酸风味饮料浓浆、提拉米苏风味饮料浓浆、蜂蜜风味饮料浓浆、焦糖咖啡风味饮料浓浆、焦糖风味饮料浓浆、蓝柑味果味饮料浓浆、柳橙味果味饮料浓浆、红牛风味饮料浓浆、红茶风味饮料浓浆、绿茶风味饮料浓浆、乌龙茶风味饮料浓浆、酸梅味果味饮料浓浆、山楂味果味饮料浓浆、咖啡风味饮料浓浆、凉茶风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、甘蔗风味饮料浓浆、乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、青柠乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、水蜜桃乳酸菌风

味饮料浓浆（非活菌型）、青金桔乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、芒果乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、草莓乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、香蕉乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、黄桃乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、苹果乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、葡萄乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、哈密瓜乳酸菌风味饮料浓浆（非活菌型）、咸蛋黄风味饮料浓浆、果糖风味饮料浓浆、果葡糖浆风味饮料浓浆、香草风味饮料浓浆、玫瑰风味饮料浓浆、黑糖风味饮料浓浆、石榴风味饮料浓浆、草莓风味饮料浓浆、柠檬风味饮料浓浆、薄荷风味饮料浓浆、奇异果风味饮料浓浆、猕猴桃风味饮料浓浆、菠萝啤酒风味饮料浓浆、栀子花风味饮料浓浆、桂花风味饮料浓浆、百香果风味饮料浓浆、红西柚风味饮料浓浆、青瓜风味饮料浓浆、荔枝风味饮料浓浆、椰子风味饮料浓浆、接骨木花风味饮料浓浆、紫罗兰风味饮料浓浆、杏仁风味饮料浓浆、黑莓风味饮料浓浆、白桃风味饮料浓浆、黄桃风味饮料浓浆、水蜜桃风味饮料浓浆、抹茶风味饮料浓浆、杨梅风味饮料浓浆、薰衣草风味饮料浓浆、芒果风味饮料浓浆、蓝莓风味饮料浓浆、生姜风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、葡萄风味饮料浓浆、青提风味饮料浓浆、西瓜风味饮料浓浆、爆米花风味饮料浓浆、蔗糖风味饮料浓浆、斑斓叶风味饮料浓浆、刺梨风味饮料浓浆、油柑风味饮料浓浆、凤梨风味饮料浓浆、黄皮风味饮料浓浆、橄榄风味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅材料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.8 甘蔗浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 苹果浓缩汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 柳橙浓缩汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

- 2.1.18 山楂浓缩汁、柠檬汁、桃浓缩汁、金桔汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、柠檬原浆、柠檬浓缩汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.28 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.29 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.30 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.31 槐豆胶(又名刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.32 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.33 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.34 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.36 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.39 焦糖色(亚硫酸铵法)、焦糖色(普通法)、焦糖色(加氨生产)应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.43 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.47 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.48 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.49 速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.50 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.51 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.52 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.53 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.54 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.55 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.56 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.57 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.58 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.59 速溶咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.60 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.61 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.62 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.63 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.64 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.65 高浓缩克菲尔发酵原液应符合 Q/SHKJ 0005S 的规定,见附录 A。
- 2.1.66 咸鸭蛋黄粉应符合 GB 2749 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, 倒入一烧杯中, 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	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、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	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	2.0	GB/T 12143
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 22255

甜味剂 ^a	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	环己氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
	纽甜, g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
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
	胭脂红(以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	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
	苋菜红(以苋菜红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28	
苯甲酸钠 ^d (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0		
磷酸盐 ^e (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256	
叶绿素铜钠盐 ^h , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260	
乙二胺四乙酸二钠 ^f , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278或SN/T 3855	
L(+)-酒石酸 ⁱ (以酒石酸计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.157	
展青霉素 ^g , μg/kg	≤	20	GB 5009.185	
*铅(以Pb计), mg/L	≤	0.25	GB 5009.12	
<p>注1: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该种甜味剂的产品;</p> <p>b 仅适用于添加该着色剂的产品;</p> <p>c 仅适用于添加山梨酸钾的产品;</p> <p>d 仅适用于添加苯甲酸钠的产品;</p> <p>e 仅适用于添加磷酸盐的产品;</p> <p>f 仅适用于添加乙二胺四乙酸二钠的产品;</p> <p>g 仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁的产品;</p> <p>h 仅适用于添加叶绿素铜钠盐的产品;</p> <p>i 仅适用于添加L(+)-酒石酸的产品;</p> <p>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。</p> <p>注3: a、b、e、f指标按标签标识所示食用方法稀释后测定。</p>				

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表2 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, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 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; 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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透）、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、苹果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、柠檬汁、桃浓缩汁、金桔汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、柠檬原浆、柠檬浓缩汁、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶咖啡粉、蜂蜜中的几种为原料，添加碳酸氢钠、维生素C（抗坏血酸）、可可粉、食用玉米淀粉、植物油（大豆油）、食用盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、纽甜、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯中的几种，添加或不添加食用色素【诱惑红、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（普通法）（仅限果味饮料浓浆）、焦糖色（加氨生产）（仅限果味饮料浓浆）、日落黄、柠檬黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、 β -胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种】、添加食用香精（可乐香精、焦糖香精、蜂蜜香精、咖啡香精、酸梅香精、山楂香精、乌龙茶香精、绿茶香精、红茶香精、红牛香精、柳橙香精、巧克力香精、提拉米苏香精、酸奶香精、蓝柑香精、甘蔗香精、乳酸香精、青柠香精、水蜜桃香精、金桔香精、芒果香精、草莓香精、黄桃香精、哈密瓜香精、葡萄香精、香蕉香精、咸蛋黄香精、白糖香精、咖啡香精、凉茶香精、苹果香精、桂花香精、香草香精、香茅香精、玫瑰香精、柠檬香精、薄荷香精、蓝莓香精、雪梨香精、乳化淡奶香精、奇异果香精、猕猴桃香精、菠萝香精、凤梨香精、啤酒香精、栀子花香精、百香果香精、红西柚香精、青瓜香精、荔枝香精、椰子香精、接骨木香精、生姜香精、巧克力香精、青提香精、西瓜香精、爆米花香精、蔗糖香精、斑斓香精、车厘子香精、刺梨香精、油柑香精、黄皮香精、陈皮香精、橄榄香精中的一种或几种）、高浓缩克菲尔发酵原液【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种）、添加剂（柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、食用香精、山梨酸钾）】中的几种，经调配、过滤、高温杀菌或不杀菌、灌装、高温杀菌或不杀菌、包装而制成的风味饮料浓浆，其中果味饮料浓浆稀释后果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。本产品应稀释6~10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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C在产品中作为抗氧化剂使用。

本产品用于饮料加工的，不直接提供给消费者。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

Q B