



411922S-2022



商丘市永鼎生物科技有限公司企业标准

Q/SQYD 0004S-2022

风味饮料浓浆

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

商丘市永鼎生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市永鼎生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王西东。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/SQYD 0004S-2017（备案号：410435S-2017）。

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（以深井水为源水，经石英砂过滤、活性炭过滤，阳离子交换、超滤膜过滤处理）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、多晶体冰糖、蜂蜜中的一种或几种，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）、 β -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（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

根据原料不同可分为：柳橙风味饮料浓浆、凤梨风味饮料浓浆、奇异果风味饮料浓浆、青苹果风味饮料浓浆、水蜜桃风味饮料浓浆、柠檬风味饮料浓浆、金桔风味饮料浓浆、金桔柠檬风味饮料浓浆、芒果风味饮料浓浆、百香果风味饮料浓浆、草莓风味饮料浓浆、蓝莓风味饮料浓浆、蔓越莓风味饮料浓浆、杨梅风味饮料浓浆、乌梅风味饮料浓浆、哈密瓜风味饮料浓浆、冬瓜风味饮料浓浆、西柚风味饮料浓浆、荔枝风味饮料浓浆、龙眼蜜风味饮料浓浆、葡萄风味饮料浓浆、冰糖雪梨风味饮料浓浆、山楂风味饮料浓浆、黑加仑风味饮料浓浆、蜂蜜风味饮料浓浆、果糖风味饮料浓浆。

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的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/ 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.6 多晶体冰糖应符合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 β -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), %	≥	2	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾 (AK 糖) ^b , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 22255
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
胭脂红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^b , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
苋菜红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^b , g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

注：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。

a 仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁的产品检验。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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 ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				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 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。

*霉菌、酵母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 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。

编制说明

本标准适用于以果葡糖浆、生活饮用水（以深井水为源水，经石英砂过滤、活性炭过滤，阳离子交换、超滤膜过滤处理）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、多晶体冰糖、蜂蜜中的一种或几种，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）、 β -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（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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。

本标准中霉菌、酵母菌指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

商丘市永鼎生物科技有限公司