



413700S-2023



河南吉美食品有限公司企业标准

Q/HJM 0007S-2023

# 风味饮料浓浆

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

河南吉美食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南吉美食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南吉美食品有限公司。

本标准主要起草人：杨伟兵、朱佳利、王红。

本标准自实施日起替代 Q/HJM 0007S-2021（备案号：412427S-2021，2021-10-10 发布及实施）。

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，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、果葡糖浆为主原料，添加葡萄糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩杏汁（浆）中的一种或几种】、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、瓜尔胶、天然薄荷脑、DL-苹果酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、磷酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、三聚磷酸钠、红茶粉、绿茶粉、食用香精【水果味香精、薄荷味香精、香草味香精、花味香精、奶味香精、糖味香精中的一种或几种】、着色剂（柠檬黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种）、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、溶糖、搅拌或不搅拌、杀菌或不杀菌、过滤、浓缩或不浓缩、灌装、包装而成的风味饮料浓浆，稀释后饮用。

根据产品工艺及所用原料不同，产品可分为：蜂蜜风味饮料浓浆、水果风味饮料浓浆（苹果风味饮料浓浆、梨风味饮料浓浆、葡萄风味饮料浓浆、柠檬风味饮料浓浆、橙子风味饮料浓浆、柑橘风味饮料浓浆、芒果风味饮料浓浆、蓝莓风味饮料浓浆、树莓风味饮料浓浆、草莓风味饮料浓浆、青梅风味饮料浓浆、蔓越莓风味饮料浓浆、樱桃风味饮料浓浆、猕猴桃风味饮料浓浆、枇杷风味饮料浓浆、百香果风味饮料浓浆、火龙果风味饮料浓浆、番木瓜风味饮料浓浆、提子风味饮料浓浆、柚子风味饮料浓浆、椰子风味饮料浓浆、西瓜风味饮料浓浆、菠萝风味饮料浓浆、榴莲风味饮料浓浆、荔枝风味饮料浓浆、山楂风味饮料浓浆、红枣风味饮料浓浆、番石榴风味饮料浓浆、石榴风味饮料浓浆、香蕉风味饮料浓浆、桃风味饮料浓浆、桑葚风味饮料浓浆、沙棘风味饮料浓浆、黑加仑风味饮料浓浆、枸杞风味饮料浓浆、杏风味饮料浓浆、混合水果风味饮料浓浆）。

## 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 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩杏汁（浆）】应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.14 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.15 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.16 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.19 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.20 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.21 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.29 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.30 环己氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.31 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.35 食用香精【水果味香精、薄荷味香精、香草味香精、花味香精、奶味香精、糖味香精】应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 红茶粉、绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.44 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.45 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.46 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.47 亮蓝应符合 GB 1886.217 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, 均匀一致	从样品中取出 1 份, 将本品倒入烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、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	味甜、同时具有本品应有的气、滋味, 无异味、无异嗅	
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), %	≥ 10	GB/T 12143

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖（又名蔗糖素） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298 或 GB 22255
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄（以柠檬黄计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35 或 GB 5009.141 或 SN/T 1743
亮蓝（以亮蓝计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35 或 SN/T 1743
磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注： <sup>a</sup> 适合于添加该食品添加剂的产品； <sup>b</sup> 适合于添加浓缩苹果汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）的产品； * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； 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、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

本标准适用于以生活饮用水、果葡糖浆为主原料，添加葡萄糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩杏汁（浆）中的一种或几种】、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、瓜尔胶、天然薄荷脑、DL-苹果酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、磷酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、三聚磷酸钠、红茶粉、绿茶粉、食用香精【水果味香精、薄荷味香精、香草味香精、花味香精、奶味香精、糖味香精中的一种或几种】、着色剂（柠檬黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种）、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、溶糖、搅拌或不搅拌、杀菌或不杀菌、过滤、浓缩或不浓缩、灌装、包装而成的风味饮料浓浆，稀释后饮用。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南吉美食品有限公司