



414071S-2023



河南康味达生物科技有限公司企业标准

Q/HKS 0003S-2023

风味饮料浓浆

2023-12-27 发布

2023-12-27 实施

河南康味达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由河南康味达生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙庆、沈娟。

本标准自实施日起替代 Q/HKS 0003S-2021（备案号：412221S-2021）。

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（经过滤、反渗透）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/新鲜品/速冻品/干制品【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚、柑橘、菠萝、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、山楂、李子、桃、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、杨梅、沙棘、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、鲜玉米、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、植物（种类详见附录A）【植物经粉碎或不粉碎、水煮提取、过滤】或其提取物、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、食用盐、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、赤砂糖、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、蜂蜜中的几种为原料，添加或不添加食用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、天然薄荷脑、乙基麦芽酚、香兰素、L-(+)-酒石酸、dl-酒石酸、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）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、复配护色剂（乙二胺四乙酸二钠、磷酸三钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠）、柠檬黄、日落黄、焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、姜黄、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）（仅限果味饮料浓浆）、山梨酸钾、苯甲酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的风味饮料浓浆。

根据原辅料不同，产品可分为：果味饮料浓浆、蔬菜风味饮料浓浆、乳味风味饮料浓浆、奶茶风味饮料浓浆、茶风味饮料浓浆、糖风味饮料浓浆、可可风味饮料浓浆、咖啡风味饮料浓浆、果醋风味饮料浓浆、蜂蜜风味饮料浓浆、植物风味饮料浓浆、谷物风味饮料浓浆、坚果风味饮料浓浆、酒风味饮料浓浆、花卉、复合风味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.3 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 果蔬新鲜品应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.6 果蔬干制品应清洁、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.8 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.9 丁香、小茴、马齿苋、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.10 重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.11 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.12 玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.13 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.15 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.16 玉米须应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.17 杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.18 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.19 沙棘叶应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.20 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.21 小麦苗应符合原卫生部卫生监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.22 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.23 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.24 植物提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.25 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.26 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.27 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.28 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.29 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。

- 2.1.30巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.31乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.33食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.34果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.35赤砂糖、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.36蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.37食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.42乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.43六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.44三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.45磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.46抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.47D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.49羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.50乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.51羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.52乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.53黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.55瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.56果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.57蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.58单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.59天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.60乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.61香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.62L（+）-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。

- 2.1.63dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.64N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.65天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.66环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.67乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.68三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.69甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.70乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.71赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.72罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.73木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.74复配护色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.75柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.76日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.77焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.78诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.79β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.80天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.81甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.82姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.83叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.84胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.85亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.86苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.87果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.88山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.89苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.90ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.362 的规定。
- 2.1.91乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，按标签上所述的食用方法冲调后，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855 或GB 5009.278
^a 酒石酸，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
^a 纽甜，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140或GB 5009.140
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255或GB 5009.298
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
^a 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141或SN/T 1743 或GB 5009.35
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^a 叶绿素铜钠盐，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
^a 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.35
^a 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.35
^a 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.35
^b 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素，μg/kg	≤ 30	GB 5009.185

注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，其中甜味剂、着色剂应当按照标签标示的食用方法稀释后进行检验；

b 仅适用于添加磷酸盐的产品；

c 仅适用于添加【山楂、苹果】原浆/浓缩汁（浆）/新鲜品/速冻品/干制品、果醋（苹果醋、山楂醋）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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	10	10 ²	GB 4789. 3
*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 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。

注 2：*霉菌和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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

植物为丁香、小蓟、马齿苋、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/新鲜品/速冻品/干制品【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚、柑橘、菠萝、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、山楂、李子、桃、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、杨梅、沙棘、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、鲜玉米、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、植物（种类详见附录A）【植物经粉碎或不粉碎、水煮提取、过滤】或其提取物、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、食用盐、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、赤砂糖、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、蜂蜜中的几种为原料，添加或不添加食用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、天然薄荷脑、乙基麦芽酚、香兰素、L（+）-酒石酸、dl-酒石酸、N-[N-（3,3-二甲基丁基）]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、复配护色剂（乙二胺四乙酸二钠、磷酸三钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠）、柠檬黄、日落黄、焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、诱惑红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、姜黄、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）（仅限果味饮料浓浆）、山梨酸钾、苯甲酸钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的风味饮料浓浆。

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。

河南康味达生物科技有限公司