



413785S-2023



商丘市瀚诚食品有限公司企业标准

Q/SHS 0003S-2023

饮料浓浆

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

商丘市瀚诚食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市瀚诚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王福涛、曹亚莉、张今朝。

本标准自发布实施日起替代 Q/SHS 0003S-2021(备案号：412583S-2021)。

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、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、麦芽糖浆、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、仙草汁、紫胡萝卜浓缩汁、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、蜂蜜中的几种为原料，添加木糖醇、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、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、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、红曲红（仅限果味饮料浓浆）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅限果味饮料浓浆）、藻蓝中的一种或几种】、添加食用香精、高浓缩克菲尔发酵原液【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、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、高温杀菌后灌装（或灌装后高温杀菌）、包装而制成的饮料浓浆，其中果味饮料浓浆稀释后果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。本产品需充入或不充入二氧化碳，加水稀释一定倍数后饮用。

根据原料不同可分为：可乐风味饮料浓浆、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、蓝柑风味饮料浓浆、柳橙风味饮料浓浆、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、酸梅风味饮料浓浆、山楂风味饮料浓浆、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、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、奶糖风味饮料浓浆、香茅风味饮料浓浆、樱花风味饮料浓浆、冰糖风味饮料浓浆、坚果风味饮料浓浆、榛子风味饮料浓浆、榛果风味饮料浓浆、海盐话梅风味饮料浓浆、青梅风味饮料浓浆、茴香风味饮料浓浆、朗姆酒风味饮料浓浆、青柠风味饮料浓浆、青柠檬风味饮料浓浆、海盐焦糖风味饮料浓浆、橘皮风味饮料浓浆、玉桂风味饮料浓浆、海盐开心果风味饮料浓浆、枫糖风味饮料浓浆、黑啤风味饮料浓浆、核桃布朗尼风味饮料浓浆、肉桂风味饮料浓浆、冲绳黑糖风味饮料浓浆、白巧克力风味饮料浓浆、黑醋栗风味饮料浓浆、烤布蕾风味饮料浓浆、法式布蕾风味饮料浓浆、红枣风味饮料浓浆、香蕉风味饮料浓浆、杏风味饮料浓浆、果味饮料浓浆、桂子油风味饮料浓浆、紫苏风味饮料浓浆、山茶花风味饮料浓浆、肉桂苹果风味饮料浓浆、苹果风味饮料浓浆、覆盆子风味饮料浓浆、柠檬草风味饮料浓浆、莱姆风味饮料浓浆、夏威夷果风味饮料浓浆、香菜风味饮料浓浆、陈皮风味饮料浓浆、黑加仑风味饮料浓浆、红豆风味饮料浓浆、绿豆风味饮料浓浆，太妃风味饮料浓浆，樱桃风味饮料浓浆、茉莉花风味饮料浓浆、甜味风味饮料浓浆、海盐风味饮料浓浆、冬瓜风味饮料浓浆、佛手柑风味饮料浓浆、竹蔗冰糖风味饮料浓浆、哈密瓜风味饮料浓浆、泰式绿茶风味饮料浓浆、乳酸风味饮料浓浆、啤酒风味饮料浓浆。

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 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、仙草汁、紫胡萝卜浓缩汁应符合 GB/T 31121 或 GB 17325 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 GB/T 29602 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 GB 7101 规定。
- 2.1.66 咸鸭蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.67 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.68 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.69 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.70 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.71 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.72 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.73 藻蓝应符合 GB 1886.309 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	液态	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，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），%		≥	0.05	GB 12456
可溶性固形物（20℃, 折光计法），%		≥	2.0	GB/T 12143
pH值		2.5~4.5	GB 5009.237	
甜味剂 ^a	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），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 GB 5009.35
	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
	叶绿素铜钠盐，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
	叶黄素，g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
	栀子黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
	胭脂树橙，g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
胭脂虫红，g/kg	≤	0.6	GB 5009.288	
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
乙二胺四乙酸二钠 ^f , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278 或 SN/T 3855
L(+)-酒石酸 ^h (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/kg	≤	0.25	GB 5009.12

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该种甜味剂的产品;

b 仅适用于添加该着色剂的产品;

c 仅适用于添加山梨酸钾的产品;

d 仅适用于添加苯甲酸钠的产品;

e 仅适用于添加磷酸盐的产品;

f 仅适用于添加乙二胺四乙酸二钠的产品;

g 仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁的产品;

h 仅适用于添加 L(+)-酒石酸的产品;

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。

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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.6 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、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（过滤、反渗透）、果葡糖浆、麦芽糖浆、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、仙草汁、紫胡萝卜浓缩汁、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、蜂蜜中的几种为原料，添加木糖醇、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、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、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、红曲红（仅限果味饮料浓浆）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅限果味饮料浓浆）、藻蓝中的一种或几种】、添加食用香精、高浓缩克菲尔发酵原液【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、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、高温杀菌后灌装（或灌装后高温杀菌）、包装而制成的饮料浓浆，其中果味饮料浓浆稀释后果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。本产品需充入或不充入二氧化碳，加水稀释一定倍数后饮用。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依据。

本标准中野格风味为一种酒的风味；

本标准中竹蔗冰糖风味饮料浓浆中竹蔗为甘蔗的一种；

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市瀚诚食品有限公司