



412715S-2024



河南正鼎食品有限公司企业标准

Q/HZD 0005S-2024

# 风味饮料浓浆

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

河南正鼎食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南正鼎食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安勤勤。

本标准自发布实施日起替代Q/HZD 0005S-2023。

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。

本标准适用于以生活饮用水（活性炭吸附、过滤）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、杂粮【红豆、绿豆、芸豆、豇豆、竹豆、赤小豆、豌豆、青稞、燕麦、黑米、紫米、血糯米、薏仁米中的一种或多种煮制后使用】、果蔬【梨、草莓、苹果、山楂、杨桃、榴莲、桃、黄桃、杏、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、大枣、红枣、莲藕、马蹄（荸荠）、甜玉米（或糯玉米）、芋头、香芋、土豆、山药、红薯、紫薯、甘薯、马铃薯中的一种或多种切丁后使用】、果浆【柠檬果浆、柚子果浆、桔子果浆、蓝莓果浆、椰子果浆、葡萄果浆、青柠果浆、香梨果浆、荔枝果浆、金桔果浆、橙子果浆、杨梅果浆、山楂果浆、水蜜桃果浆、黄桃果浆、白桃果浆、樱桃果浆、红枣果浆、百香果果浆、桑葚果浆、李子果浆、枇杷果浆、青梅果浆、蔓越莓果浆、山竹果浆、香芋果浆、蓝莓果浆、芒果果浆中的一种或多种】、红茶粉、绿茶粉、固体饮料（椰子粉、咖啡粉、水蜜桃粉、葡萄粉、草莓粉）、乳粉【脱脂乳粉、全脂乳粉】、魔芋粉中的一种或多种，再添加乙酰磺胺酸钾、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）、山梨糖醇和山梨糖醇液、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、羟丙基淀粉、海藻酸钠、海藻酸钾、氯化钾、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C，抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、DL-苹果酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、着色剂【焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、焦糖色（加氨生产）、苋菜红、胭脂红、诱惑红中的一种或多种】（仅限果味饮料浓浆使用）、日落黄、亮蓝、柠檬黄、食品用香精（草莓香精、苹果香精、桂花香精、柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、青柠香精、香梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、薄荷香精、山楂香精、水蜜桃香精、樱桃香精、百香果香精、桑葚香精、李子香精、枇杷香精、青梅香精、蔓越莓香精、咖啡香精、杂果香精、玫瑰香精、山竹香精、香芋香精、蓝莓香精、蔗糖香精、冰糖香精、黑糖香精中的一种或多种）中的一种或几种，经调配、混合、搅拌、熬煮、灌装、封口、包装、杀菌而制成的风味饮料浓浆。

本产品按照标签所示稀释倍数稀释后使用，不直接提供给消费者。

产品根据所用原料的呈现的性状不同分为：葡萄风味饮料浓浆、桂花风味饮料浓浆、水蜜桃风味饮料浓浆、绿豆风味饮料浓浆、红豆风味饮料浓浆等。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 及 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.11 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 芸豆、豇豆、竹豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.15 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.16 燕麦、薏仁米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 黑米、血糯米、紫米符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 果蔬【梨、草莓、苹果、山楂、杨桃、榴莲、桃、黄桃、杏、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、大枣、红枣、莲藕、马蹄（荸荠）、甜玉米（或糯玉米）、芋头、香芋、土豆、山药、红薯、紫薯、甘薯、马铃薯中的一种或多种】应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 果浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.21 固体粉【椰子粉、咖啡粉、水蜜桃粉、葡萄粉、草莓粉】应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.22 乳粉【脱脂乳粉、全脂乳粉】应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.23 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.24 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.25 羟丙基淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.26 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.27 海藻酸钾应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.29 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.34 甲基纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.35 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.36 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.37 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.38 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯、应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.40 乳酸脂肪酸甘油酯、应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.41 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.46 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.47 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.48 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.49 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.50 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.51 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.53 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.54 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.55 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.56 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.57 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.58 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.61 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.62 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.63 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.64 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

- 2.1.65 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.66 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.67 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.68 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.69 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.70 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.71 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.72 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.73 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.74 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.75 食品用香精（草莓香精、苹果香精、桂花香精、柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、青柠香精、香梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、薄荷香精、山楂香精、水蜜桃香精、樱桃香精、百香果香精、桑葚香精、李子香精、枇杷香精、青梅香精、蔓越莓香精、咖啡香精、杂果香精、玫瑰香精、山竹香精、香芋香精、蓝莓香精、蔗糖香精、冰糖香精、黑糖香精精）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  | 液态    | 透明或半透明         | 从样品中取出50ml，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后按照标签规定的方法调配，以温开水漱口，品其滋味。 |
|     | 固液混合态 | 固体含量≥30%       |                                                                       |
| 色泽  |       | 具有该产品应有的色泽     |                                                                       |
| 气味  |       | 具有该产品特有的香气     |                                                                       |
| 滋味  |       | 具有该产品特有的滋味，无异味 |                                                                       |
| 杂质  |       | 无正常视力可见外来杂质    |                                                                       |

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     |
|------------------|---------|-------------|
| pH 值             | 3.5~6.5 | GB 5009.237 |
| 总酸（以柠檬酸计）/（g/L）  | ≥ 0.1   | GB 12456    |
| *铅(以Pb计)/（mg/kg） | ≤ 0.25  | GB 5009.12  |
| 总砷(以As计)/（mg/kg） | ≤ 0.2   | GB 5009.11  |

|                                      |   |       |                      |
|--------------------------------------|---|-------|----------------------|
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> / (g/kg)         | ≤ | 0.3   | GB 5009.140          |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） <sup>a</sup> / (g/kg) | ≤ | 0.65  | GB 5009.97           |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） <sup>a</sup> / (g/kg)      | ≤ | 0.25  | GB 5009.298          |
| 阿斯巴甜 <sup>a</sup> / (g/kg)           | ≤ | 0.6   | GB 5009.263          |
| 山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>a</sup> / (g/kg)    | ≤ | 0.5   | GB 5009.28           |
| 苯甲酸钠（以苯甲酸计） <sup>a</sup> / (g/kg)    | ≤ | 1.0   | GB 5009.28           |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> / (g/kg)       | ≤ | 0.03  | GB 5009.278          |
| 亮蓝 <sup>a</sup> / (g/kg)             | ≤ | 0.02  | GB 5009.35           |
| 胭脂红 <sup>a</sup> / (g/kg)            | ≤ | 0.05  | GB 5009.35           |
| 诱惑红 <sup>a</sup> / (g/kg)            | ≤ | 0.1   | GB 5009.35或SN/T 1743 |
| 苋菜红 <sup>a</sup> / (g/kg)            | ≤ | 0.025 | GB 5009.35           |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> / (g/kg)            | ≤ | 0.1   | GB 5009.35           |
| 日落黄 <sup>a</sup> / (g/kg)            | ≤ | 0.1   | GB 5009.35           |
| 展青霉素 <sup>b</sup> / (μg/kg)          | ≤ | 20    | GB 5009.185          |

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。  
 b 仅适用于添加苹果及其制品、山楂及其制品的产品检测。

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。

注：甜味剂、着色剂含量按标签标示稀释倍数稀释后检测。

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 | 1               | 10              | GB 4789.3  |
| 沙门氏菌/(/25g)     | 5       | 0 | 0               | —               | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/g) | 5       | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10 |
| 霉菌/(CFU/g) ≤    | 20      |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| 酵母/(CFU/g) ≤    | 20      |   |                 |                 | GB 4789.15 |

<sup>a</sup> 采样方法按照GB 4789.1和GB 4789.25执行。

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 GB12695 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数。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（活性炭吸附、过滤）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、杂粮【红豆、绿豆、芸豆、豇豆、竹豆、赤小豆、豌豆、青稞、燕麦、黑米、紫米、血糯米、薏仁米中的一种或多种煮制后使用】、果蔬【梨、草莓、苹果、山楂、杨桃、榴莲、桃、黄桃、杏、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、大枣、红枣、莲藕、马蹄（荸荠）、甜玉米（或糯玉米）、芋头、香芋、土豆、山药、红薯、紫薯、甘薯、马铃薯中的一种或多种切丁后使用】、果浆【柠檬果浆、柚子果浆、桔子果浆、蓝莓果浆、椰子果浆、葡萄果浆、青柠果浆、香梨果浆、荔枝果浆、金桔果浆、橙子果浆、杨梅果浆、山楂果浆、水蜜桃果浆、黄桃果浆、白桃果浆、樱桃果浆、红枣果浆、百香果果浆、桑葚果浆、李子果浆、枇杷果浆、青梅果浆、蔓越莓果浆、山竹果浆、香芋果浆、蓝莓果浆、芒果果浆中的一种或多种】、红茶粉、绿茶粉、固体饮料（椰子粉、咖啡粉、水蜜桃粉、葡萄粉、草莓粉）、乳粉【脱脂乳粉、全脂乳粉】、魔芋粉中的一种或多种，再添加乙酰磺胺酸钾、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）、山梨糖醇和山梨糖醇液、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、羟丙基淀粉、海藻酸钠、海藻酸钾、氯化钾、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C，抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、DL-苹果酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、着色剂【焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、焦糖色（加氢生产）、苋菜红、胭脂红、诱惑红中的一种或多种】（仅限果味饮料浓浆使用）、日落黄、亮蓝、柠檬黄、食品用香精（草莓香精、苹果香精、桂花香精、柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、青柠香精、香梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、薄荷香精、山楂香精、水蜜桃香精、樱桃香精、百香果香精、桑葚香精、李子香精、枇杷香精、青梅香精、蔓越莓香精、咖啡香精、杂果香精、玫瑰香精、山竹香精、香芋香精、蓝莓香精、蔗糖香精、冰糖香精、黑糖香精中的一种或多种）中的一种或几种，经调配、混合、搅拌、熬煮、灌装、封口、包装、杀菌而制成的风味饮料浓浆。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。

本标准的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南正鼎食品有限公司