



410146S-2024



河南英的食品有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2024

# 风味饮料浓浆

2024-01-11 发布

2024-01-11 实施

河南英的食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南英的食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张幼甫。

本标准自发布实施日起替代Q/HYS 0003S-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。

本标准适用以生活饮用水（过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆为原料，添加葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、赤砂糖、果蔬汁（浆）（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果原浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂原浆、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁或蓝莓原浆、浓缩黄桃汁或黄桃原浆、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁或椰子浆、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁或草莓浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩石榴汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩乌梅汁、浓缩蔓越莓汁、火龙果原浆、浓缩百香果汁或百香果原浆、浓缩柑橘汁、浓缩白桃汁或白桃原浆、浓缩杨梅汁或杨梅原浆、浓缩芭乐汁或芭乐原浆、浓缩桑葚汁或桑葚原浆、浓缩枇杷汁、浓缩龙眼汁或龙眼原浆、无花果原浆、牛油果原浆中的一种或多种）、水果制品（红枣丁、桂圆丁、冷冻蓝莓、冷冻蔓越莓、冷冻树莓、冷冻榴莲肉、冷冻草莓丁、冷冻菠萝丁、冷冻芒果丁、冷冻猕猴桃丁、冷冻雪梨丁、冷冻苹果丁、冷冻黑加仑、冷冻荔枝果肉、冷冻桑葚、冷冻枇杷、冷冻龙眼丁、冷冻杏丁、冷冻无花果、冷冻葡萄、冷冻糖渍柚子、冷冻糖渍橙、冷冻糖渍红西柚、冷冻糖渍小青桔、冷冻糖渍青梅中的一种或多种）、玫瑰茄（洛神花）或玫瑰茄（洛神花）水煮提取物【玫瑰茄（洛神花）经水煮提取】、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、怀菊花、桂花、关山樱花、姜丁、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳酸菌发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】、速溶茶粉（速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶抹茶粉、速溶茉莉花茶粉中的一种或多种）、茶浓缩液（红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、抹茶浓缩液、茉莉花茶浓缩液中的一种或多种）、魔芋粉、冰糖、食用盐、蜂蜜、米酒、纽甜、乙基麦芽酚、香兰素、DL-酒石酸、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、磷酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、果胶、黄原胶、阿拉伯胶、结冷胶、瓜尔胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、明胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、可溶性大豆多糖、蔗糖脂肪酸酯、单，双硬脂酸甘油酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、胭脂红（仅适用于果味饮料浓浆）、苋菜红（仅适用于果味饮料浓浆）、赤藓红（仅适用于果味饮料浓浆）、靛蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、亮蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、焦糖色（仅适用于果味饮料浓浆）、天然胡萝卜素、 $\beta$ -胡萝卜素、叶黄素、日落黄、柠檬黄、栀子黄（仅适用于果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、红曲红（仅适用于果味饮料浓浆）、甜菜红、紫胶红（仅适用于果味饮料浓浆）、姜黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜（含苯丙氨酸））、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、维生素E（抗氧化剂）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、

食品用香精中的几种，经混合、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装而成的风味饮料浓浆。需按一定比例用水稀释后方可饮用。

产品根据所用原料的不同分为不同类型：果味饮料浓浆、乳味饮料加工专用浓浆、植物风味饮料浓浆、胡萝卜风味饮料浓浆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果蔬汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 红枣丁、桂圆丁、冷冻蓝莓、冷冻蔓越莓、冷冻树莓、冷冻榴莲肉、冷冻草莓丁、冷冻菠萝丁、冷冻芒果丁、冷冻猕猴桃丁、冷冻雪梨丁、冷冻苹果丁、冷冻黑加仑、冷冻荔枝果肉、冷冻桑葚、冷冻枇杷、冷冻龙眼丁、冷冻杏丁、冷冻无花果、冷冻葡萄应洁净、无污染、无虫蛀、无霉变、不含有夹杂物，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 玫瑰茄应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。

2.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.6 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.7 关山樱花应符合卫健委 2022 年 第 1 号公告的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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）（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

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

2.1.15 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.16 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.23阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.24结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.25魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.26三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.27乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.29柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.30胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.31苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.32赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.33靛蓝应符合 GB 28317 的规定。
- 2.1.34日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.36栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.37葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.38乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.39叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.40诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.41姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.42果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.43羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44单, 双硬脂酸甘油酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.45乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.46羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.48环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.49甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.50麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.51D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.53酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.54葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.55山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.57葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.59海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.60海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.61明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.62微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.63聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.64可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.65全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.66蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.67焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.68天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.69  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.70叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.71红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.72甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.73紫胶红应符合 GB 1886.17 的规定。
- 2.1.74抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.75乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.76乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.77维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.78速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.79茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.80冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.81食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.82蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.83米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.84纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.85乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.86香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.87DL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.88磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

2.1.89冷冻糖渍柚子、冷冻糖渍橙、冷冻糖渍红西柚、冷冻糖渍小青桔、冷冻糖渍青梅应符合 GB 14884 的规定。

2.1.90桂花、茉莉花、姜丁应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	呈透明状或半透明状或不透明状浆体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状及杂质；观其色泽、嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，无异嗅、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，静置后有少量沉淀	

## 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), %	≥ 20	GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (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 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
纽甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
叶黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
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
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35

诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141 或 GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
靛蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB/T 21916 或 GB 5009.35
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
展青霉素 (适用于添加苹果、山楂及制品的产品), μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锡 <sup>d</sup> (以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>c</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
维生素 E <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.82
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a、b 仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验;</p> <p>a 按标签所示稀释倍数稀释后检验;</p> <p>c 仅适用于采用金属容器包装的产品;</p> <p>d 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品;</p> <p>同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂、抗氧化剂) 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。</p>			

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品, 微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品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/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15

酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15	
沙门氏菌, /25mL		5	0	0	—	GB 4789.4
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告规定。

## 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（非商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用以生活饮用水（过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆为原料，添加葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、赤砂糖、果蔬汁（浆）（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果原浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂原浆、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁或蓝莓原浆、浓缩黄桃汁或黄桃原浆、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁或椰子浆、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁或草莓浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩石榴汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩乌梅汁、浓缩蔓越莓汁、火龙果原浆、浓缩百香果汁或百香果原浆、浓缩柑橘汁、浓缩白桃汁或白桃原浆、浓缩杨梅汁或杨梅原浆、浓缩芭乐汁或芭乐原浆、浓缩桑葚汁或桑葚原浆、浓缩枇杷汁、浓缩龙眼汁或龙眼原浆、无花果原浆、牛油果原浆中的一种或多种）、水果制品（红枣丁、桂圆丁、冷冻蓝莓、冷冻蔓越莓、冷冻树莓、冷冻榴莲肉、冷冻草莓丁、冷冻菠萝丁、冷冻芒果丁、冷冻猕猴桃丁、冷冻雪梨丁、冷冻苹果丁、冷冻黑加仑、冷冻荔枝果肉、冷冻桑葚、冷冻枇杷、冷冻龙眼丁、冷冻杏丁、冷冻无花果、冷冻葡萄、冷冻糖渍柚子、冷冻糖渍橙、冷冻糖渍红西柚、冷冻糖渍小青桔、冷冻糖渍青梅中的一种或多种）、玫瑰茄（洛神花）或玫瑰茄（洛神花）水煮提取物【玫瑰茄（洛神花）经水煮提取】、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、怀菊花、桂花、关山樱花、姜丁、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳酸菌发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】、速溶茶粉（速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶抹茶粉、速溶茉莉花茶粉中的一种或多种）、茶浓缩液（红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、抹茶浓缩液、茉莉花茶浓缩液中的一种或多种）、魔芋粉、冰糖、食用盐、蜂蜜、米酒、纽甜、乙基麦芽酚、香兰素、DL-酒石酸、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、磷酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、果胶、黄原胶、阿拉伯胶、结冷胶、瓜尔胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、明胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、可溶性大豆多糖、蔗糖脂肪酸酯、单，双硬脂酸甘油酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、胭脂红（仅适用于果味饮料浓浆）、苋菜红（仅适用于果味饮料浓浆）、赤藓红（仅适用于果味饮料浓浆）、靛蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、亮蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、焦糖色（仅适用于果味饮料浓浆）、天然胡萝卜素、 $\beta$ -胡萝卜素、叶黄素、日落黄、柠檬黄、栀子黄（仅适用于果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、红曲红（仅适用于果味饮料浓浆）、甜菜红、紫胶红（仅适用于果味饮料浓浆）、姜黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜（含苯丙氨酸））、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、维生素E（抗氧化剂）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精中的几种，经混合、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装而成的风味饮料浓浆。需按一定比例用水稀释后方可饮用。

Q/HYS 0003S-2024

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。

河南英的食品有限公司

H N

Q B