



413304S-2024

舞阳益源饮品有限公司企业标准

Q/LWYY 0003S-2024

# 风味饮料

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

舞阳益源饮品有限公司 发布

# 前 言

本标准由舞阳益源饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张勇涛、黄腾蛟、杨鑫磊。

本标准自发布之日起替代原标准：Q/LWYY0003S-2024（备案号：411328S-2024）。

# H N

# Q B

# 风味饮料

## 1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浆）[浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）、浓缩西梅汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）中的一种或几种]、果汁（浆）【芒果、桃、胡萝卜、香蕉、苹果、椰子中的一种或几种】、植物浆（核桃仁、杏仁、红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生、黑豆、荞麦、藜麦中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆）、水果原醋（苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋中的一种或几种）、椰子油、芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、椰子粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、椰肉汁、椰子水、大米粉、椰纤果、西米、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳（熟制）、燕窝（熟制）、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、黄油、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、冻干果片（芒果片、蓝莓片、苹果片、木瓜片、树莓片、橙子片、菠萝片、草莓片、火龙果片、荔枝片、猕猴桃片、枇杷片、葡萄片、沙棘片、桃片、椰果片、樱桃片、柚子片、黑加仑片、柠檬片、金桔片中的一种或几种）、冷冻果蔬汁（浆）【青桔汁（浆）、橙汁（浆）、柠檬汁（浆）、菠萝汁（浆）、百香果（浆）、草莓汁（浆）】、冷冻果粒【芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、梨粒、红枣粒、枸杞粒、蔓越莓粒、西番莲粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种】、库拉索芦荟胶凝胶、人参（人工种植 5 年以下）提取物、植物或植物提取物【南瓜、番茄、木耳、小米（粉）、香菇、板栗、莲子、姜（生姜、干姜）、竹笋、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷、松籽（粉）、葵花籽中的一种或几种】、大麦茶提取物、芝士粉、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、果葡糖浆、白砂糖、黑糖（红糖）糖浆、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉或茶浓缩液（绿茶粉、乌龙茶

粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉、普洱茶粉中的一种)、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种,添加或不添加食用盐(海盐)、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、二氧化碳、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇(环己六醇)、烟酸、维生素C(抗坏血酸)、维生素B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、维生素E(d1- $\alpha$ -醋酸生育酚)、维生素B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素B<sub>12</sub>(氰钴胺)、维生素D<sub>3</sub>(胆钙化醇)、麦角钙化醇(维生素D<sub>2</sub>)、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、左旋肉碱(L-肉碱)、铁(硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种)、泛酸(D-泛酸钠或D-泛酸钙)、对羟基苯甲酸甲酯钠(仅用于果味饮料)、对羟基苯甲酸乙酯(仅用于果味饮料)、食用色素【 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红(仅用于果味饮料)、苋菜红(仅用于果味饮料)、诱惑红、亮蓝、焦糖色(仅用于果味饮料)、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种,经调配、过滤、杀菌、灌装(或灌装后杀菌)、包装而制成的风味饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品:果味饮料、复合果味饮料、葡萄糖风味饮料、风味饮料、复合风味饮料、苏打风味饮料、果醋风味饮料、茶味饮料、乳味饮料(杀菌型)、营养素强化风味饮料、维生素强化风味饮料、谷物风味饮料、植物风味饮料、膳食纤维风味饮料、复合风味饮料、海盐风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁(浆)、冷冻果蔬汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 红豆、黑豆、荞麦、藜麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定
- 2.1.14 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.15 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.17 冻干果片应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.18 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.19 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.20 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.21 金银花、淡竹叶、栀子、乌梅、甘草、薄荷、薏米应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.22 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.32 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.37 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定
- 2.1.38 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.45 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.46 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.47 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.48 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.49 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.52 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.53 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.54 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.56 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.57 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.58 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.59 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.60 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.61 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.62 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.65 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.66 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.67 维生素 B<sub>6</sub>应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.68 维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.69 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.70 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.71 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.72 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.73  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.74 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.75 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.76 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.77 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

- 2.1.78 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.79 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.80 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.81 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.82 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.83 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.84 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.85 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.86 冷冻果粒（浆）应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.87 人参（人工种植 5 年以下）提取物、大麦茶提取物、植物提取物均为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.88 南瓜、番茄应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.89 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 2.1.90 木耳、香菇、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.91 小米(粉)应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.92 板栗应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.93 百合、姜、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、蒲公英、覆盆子、胖大海应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.94 松籽（粉）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.95 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.96 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.97 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.98 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.99 维生素 B<sub>1</sub>应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.100 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.101 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.102 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.103 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.104 库拉索芦荟凝胶应符合国家卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.105 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。

- 2.1.106 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.107 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.108 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.109 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.110 绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、大米粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.111 杏仁粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.112 椰子粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.113 椰肉汁应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.114 椰子水应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.115 椰子油应符合NY/T 230的规定。
- 2.1.116 椰纤果应符合 NY/T1522 的规定。
- 2.1.117 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.118 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.119 水果原醋(苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋中的一种或几种)应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.120 D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.121 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.122 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.123 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.124葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.125焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.126速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.127咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.128燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.129茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.130麦角钙化醇（维生素 D<sub>2</sub>）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.131 维生素D<sub>3</sub>（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.132黑糖（红糖）糖浆 应符合 附录A 的规定。
- 2.1.133黄油应符合LS/T 3217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，均匀一致	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表1规定
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2. 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	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
纽甜 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
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
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
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
维生素B <sub>6</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
维生素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg	2~3	GB 5009.84
烟酸 <sup>b</sup> ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
锌 <sup>b</sup> ，mg/kg	3~20	GB 5009.14
镁 <sup>b</sup> ，mg/kg	30~60	GB 5009.241
钙 <sup>b</sup> （以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
铁 <sup>b</sup> ，mg/kg	10~20	GB 5009.90

牛磺酸 <sup>b</sup> , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 <sup>b</sup> , mg/kg		60~120	GB 5009.270
维生素 D <sup>b</sup> , μg/kg		2~10	GB 5009.296
维生素 E <sup>b</sup> , mg/kg		10~40	GB 5009.82
泛酸 <sup>b</sup> , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
左旋肉碱 <sup>b</sup> , mg/kg		600~3000	GB 29989或 SN/T 5146
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 <sup>a</sup> (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.31
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</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	GB 5009.278
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
膳食纤维, g/100mL (仅适用于膳食纤维风味饮料检验)	≥	1.5	GB 5009.88
展青霉素, μg/kg (适用于添加苹果、山楂及其制品的产品)	≤	20	GB 5009.185
氰化物 (以 HCN 计), mg/L (仅适用于添加杏仁及其制品的产品)	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 (仅适用于添加大豆植物蛋白、黄豆粉、黑豆及其制品的产品)		阴性	GB/T 5009.183
锡 <sup>c</sup> (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>d</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14 和 GB 5009.90

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a仅适用于使用该食品添加剂的产品; 其中苋菜红、胭脂红、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐仅适用于果味饮料;

b仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测;

c适用于金属罐包装的产品;

d适用于未添加葡萄糖酸锌金属罐包装的产品;

同一功能的食品添加剂 (相同色泽的着色剂、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

2.4.1 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	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15

注: 1、a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的规定, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

## 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 生产加工过程中的卫生要求

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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880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(非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非经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。

附录A

ICS

# Q/WJF

## 广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2023

代替 Q/WJF 0002S-2021



### 黑糖（红糖）糖浆

食品安全企业标准备案号  
**451254 S-2023**  
有效期至 2028 年 10 月 11 日



2023-09-01 发布



2023-10-16 实施

广西美源生物科技食品有限公司 发布

Q/WJF 0002S—2023

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替Q/WJF 0002S-2021；

本标准与原标准的区别是：

——修改了产品分类。

——明确了术语和定义。

本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍继、彭庆华。

本标准于2023年9月1日发布，2023年10月16日实施。

Q/WJF 0002S—2023

## 黑糖（红糖）糖浆

### 1 范围

本文件规定了黑糖（红糖）糖浆的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、红糖、黑糖、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、饮用水，经熬煮、调配（或不调配）、杀菌、过滤、灌装、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖（红糖）糖浆。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35884 赤砂糖
- GB/T 35885 红糖
- QB/T 4567 黑糖

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

Q/WJF 0002S—2023

#### 4 产品分类

4.1 黑糖糖浆是以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、黑糖、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、饮用水，经长时间熬煮、调配（或不调配）、杀菌、过滤、灌装、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

4.2 红糖糖浆是以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、红糖、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、饮用水，经熬煮、调配（或不调配）、杀菌、过滤、灌装、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的红糖糖浆。

#### 5 要求

##### 5.1 原辅料要求

###### 5.1.1 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

###### 5.1.2 浓缩甘蔗汁

应符合GB 17325的规定。

###### 5.1.3 赤砂糖

应符合GB/T 35884的规定。

###### 5.1.4 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

###### 5.1.5 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定。

###### 5.1.6 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

###### 5.1.7 黑糖

应符合QB/T 4567的规定。

###### 5.1.8 红糖

应符合GB/T 35885的规定。

###### 5.1.9 加工用水

应符合GB 5749的规定。

##### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

Q/WJF 0002S—2023

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体、允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖分(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 20
pH值(23~25° C, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	4.0~6.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

### 5.4 生物指标

螨：不得检出。

## 6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

取适量的被测样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 干物质(固形物)

按GB/T 20885规定的方法测定。

#### 8.2.2 还原糖

Q/WJF 0002S—2023

按GB 5009.7规定的方法测定。

### 8.2.3 pH值

按GB 5009.237规定的方法测定。

### 8.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

### 8.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 8.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

## 8.3 生物指标 螨

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

## 8.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

### 9.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1 kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1 kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH值。

### 9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括要求中的5.2、5.3、5.4和6规定的项目。

## 9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 生物项目检验结果不符合本标准时，判该批产品不合格，不得复检；除生物项目外的其他项目检验结果不符合本标准时，应从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。如复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输

### 10.1 包装

10.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合国家相关食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

10.1.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.2 标签、标志

10.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

### 10.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

### 10.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

## 编制说明

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浆）[浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）、浓缩西梅汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）中的一种或几种]、果汁（浆）【芒果、桃、胡萝卜、香蕉、苹果、椰子中的一种或几种】、植物浆（核桃仁、杏仁、红豆、绿豆、玉米、黑芝麻、燕麦、花生、黑豆、荞麦、藜麦中的一种或几种，经浸泡、蒸煮或不蒸煮、磨浆）、水果原醋（苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋中的一种或几种）、椰子油、芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、椰子粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、椰肉汁、椰子水、大米粉、椰纤果、西米、速溶咖啡粉、咖啡液、银耳（熟制）、燕窝（熟制）、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、黄油、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、冻干果片（芒果片、蓝莓片、苹果片、木瓜片、树莓片、橙子片、菠萝片、草莓片、火龙果片、荔枝片、猕猴桃片、枇杷片、葡萄片、沙棘片、桃片、椰果片、樱桃片、柚子片、黑加仑片、柠檬片、金桔片中的一种或几种）、冷冻果蔬汁（浆）【青桔汁（浆）、橙汁（浆）、柠檬汁（浆）、菠萝汁（浆）、百香果（浆）、草莓汁（浆）】、冷冻果粒【芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、梨粒、红枣粒、枸杞粒、蔓越莓粒、西番莲粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种】、库拉索芦荟胶凝胶、人参（人工种植 5 年以下）提取物、植物或植物提取物【南瓜、番茄、木耳、小米（粉）、香菇、板栗、莲子、姜（生姜、干姜）、竹笋、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷、松籽（粉）、葵花籽中的一种或几种】、大麦茶提取物、芝士粉、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、果葡糖浆、白砂糖、黑糖（红糖）糖浆、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉或茶浓缩液（绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉、普洱茶粉中的一种）、蜂蜜、碳酸氢钠中的一种或几种，添加或不添加食用盐（海盐）、麦芽糖、冰糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、二氧化碳、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆植物蛋白、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、麦角钙化醇（维生素 D<sub>2</sub>）、

葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、左旋肉碱（L-肉碱）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯（仅用于果味饮料）、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、亮蓝、焦糖色（仅用于果味饮料）、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装而制成的风味饮料。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》等相关标准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。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

舞阳益源饮品有限公司

Q B