



410738S-2024



河南云之冰饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0001S-2024

饮料浓浆

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

河南云之冰饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南云之冰饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡建宇。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYY 0001S-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、白砂糖、单晶体冰糖、赤藓糖醇、麦芽糖浆中的一种或几种）为主要原料，加入蜂蜜、赤砂糖、红糖、海藻糖、甘蔗浓缩汁、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁、蓝莓浓缩汁、橙浓缩汁、青梅浓缩汁、乌梅浓缩汁、苹果浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、柚子汁、梨浓缩汁、山楂浓缩汁、葡萄浓缩汁、芒果原浆、荔枝原浆、百香果原浆、芒果浓缩汁、荔枝浓缩汁、百香果浓缩汁、青桔汁、柠檬汁、西瓜浓缩汁、维生素C（抗坏血酸）、食用盐、磷酸、DL-苹果酸、DL-酒石酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、桃胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色（仅限碳酸饮料加工用饮料浓浆、果味饮料浓浆）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、胭脂红（仅限碳酸饮料加工用饮料浓浆、果味加工用饮料浓浆）、亮蓝（仅限碳酸饮料加工用饮料浓浆、果味加工用饮料浓浆）、苋菜红（仅限碳酸饮料加工用饮料浓浆、果味加工用饮料浓浆）、诱惑红、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的供饮用加工用的饮料浓浆，不直接提供给消费者。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。

根据原辅料不同可分为：碳酸饮料加工用饮料浓浆、果味饮料加工用饮料浓浆、风味饮料加工用饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.7 红糖、单晶体冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.10 甘蔗浓缩汁、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁、蓝莓浓缩汁、橙浓缩汁、青梅浓缩汁、乌梅浓缩汁、苹果浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、柚子汁、梨浓缩汁、山楂浓缩汁、葡萄浓缩汁、芒果原浆、荔枝原浆、百香果原浆、芒果浓缩汁、荔枝浓缩汁、百香果浓缩汁、青桔汁、柠檬汁、西瓜浓缩汁应符合 GB 7101 或 GB 17325

的规定。

- 2.1.11 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 DL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.16 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.27 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.30 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.31 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.35 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.38 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.39 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.40 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.41 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.42 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

- 2.1.43 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.44 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 桃胶应符合关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告的规定。

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	浓稠状液体	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	
可溶性固形物（20℃, 折光计法） , %	≥	2. 0	GB/T 12143
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 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
纽甜, g/kg	≤	0. 033	GB 5009. 247
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. 35 或 SN/T 1743
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
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 28
苯甲酸钠(以苯甲酸计）, g/kg	≤	1. 0	
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） , g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 256
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0. 03	GB 5009. 278 或 SN/T 3855
DL-酒石酸(以酒石酸计）， g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 157

展青霉素 ^b , 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 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；			
b 仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁的产品；			
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	10	100	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。					

2.5 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 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。

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

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、白砂糖、单晶体冰糖、赤藓糖醇、麦芽糖浆中的一种或几种）为主要原料，加入蜂蜜、赤砂糖、红糖、海藻糖、甘蔗浓缩汁、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁、蓝莓浓缩汁、橙浓缩汁、青梅浓缩汁、乌梅浓缩汁、苹果浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、柚子汁、梨浓缩汁、山楂浓缩汁、葡萄浓缩汁、芒果原浆、荔枝原浆、百香果原浆、芒果浓缩汁、荔枝浓缩汁、百香果浓缩汁、青桔汁、柠檬汁、西瓜浓缩汁、维生素C（抗坏血酸）、食用盐、磷酸、DL-苹果酸、DL-酒石酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、桃胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色（仅限碳酸饮料加工用饮料浓浆、果味饮料浓浆）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、胭脂红（仅限碳酸饮料加工用饮料浓浆、果味加工用饮料浓浆）、亮蓝（仅限碳酸饮料加工用饮料浓浆、果味加工用饮料浓浆）、苋菜红（仅限碳酸饮料加工用饮料浓浆、果味加工用饮料浓浆）、诱惑红、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的供饮用加工用的饮料浓浆，不直接提供给消费者。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。

河南云之冰饮品有限公司