



411691S-2024



洛阳宝橙食品科技有限公司企业标准

Q/LBC 0001S-2024

# 风味饮料浓浆

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

洛阳宝橙食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳宝橙食品科技有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：崔晓雪、冯丽、郭华。

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（过滤、反渗透）为主要原料，辅以果葡糖浆、白砂糖、麦芽糖、冰糖、食用盐，添加浓缩果汁（浓缩汁葡萄、浓缩黑加仑汁、浓缩西瓜汁、浓缩汁百香果、浓缩甜橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩乌梅汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩柳橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁中的一种或多种）、冷冻水果粒（芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、橙子粒、草莓粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、柚子粒、黑加仑粒、百香果粒、金桔粒、椰果粒的一种或多种）、椰果、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶咖啡粉、粉圆、赤砂糖、黑糖、乳粉、脱脂乳粉、食用盐、乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌）、单,双硬脂酸甘油酯、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、稳定剂（磷酸氢二钾、三聚磷酸钠）、乳化剂（酪蛋白酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、二氧化硅、食用香精】、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、甜味剂【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)一种或几种】、色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红（仅限果味风味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味风味饮料浓浆）、亮蓝（仅限果味风味饮料浓浆）、焦糖色（仅限果味风味饮料浓浆）中的一种或几种】、食品用香精中的几种，经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的风味饮料浓浆。本产品应稀释 10 倍及以上饮用。

产品根据所用原料的不同分为：水蜜桃味风味饮料浓浆、草莓味风味饮料浓浆、百香果味风味饮料浓浆、蓝莓味风味饮料浓浆、黑加仑味风味饮料浓浆、葡萄味风味饮料浓浆、芒果味风味饮料浓浆、西瓜味风味饮料浓浆、柳橙味风味饮料浓浆、黑糖味风味饮料浓浆、椰子味风味饮料浓浆、黑糖珍珠风味饮料浓浆、荔枝味风味饮料浓浆、柠檬味风味饮料浓浆、金桔柠檬味风味饮料浓浆、西柚味风味饮料浓浆、柠檬红茶味风味饮料浓浆、果糖味风味饮料浓浆、红茶味风味饮料浓浆、茉莉蜜茶味风味饮料浓浆、山楂味风味饮料浓浆、红枣味风味饮料浓浆、炼乳味风味饮料浓浆、苹果味风味饮料浓浆、可乐味风味饮料浓浆、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、红茶风味饮料浓浆、绿茶风味饮料浓浆、酸梅风味饮料浓浆、山楂风味饮料浓浆、咖啡风味饮料浓浆、巧克力风味饮料浓浆、蔗糖风味饮料浓浆、果蜜风味饮料浓浆、青柠檬风味饮料浓浆、烤奶风味饮料浓浆、水蜜桃风味饮料浓浆、柠檬红茶风味饮料浓浆、果糖风味饮料浓浆、红枣风味饮料浓浆、甜橙味风味饮料浓浆、茉莉绿茶风味饮料浓浆、乌龙茶风味饮料浓浆、蜜糖椰果风味饮料浓浆、益生菌风味饮料浓浆（杀菌型）、金桔柠檬风味饮料浓浆、红葡萄柚风味饮料浓浆、樱桃蔓越莓风味饮料浓浆、凤梨百香果风味饮料浓浆。

## 2 要求

## 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 深井水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 浓缩果汁（浓缩汁葡萄、浓缩黑加仑汁、浓缩西瓜汁、浓缩汁百香果、浓缩甜橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩乌梅汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩柳橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、橙子粒、草莓粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、柚子粒、黑加仑粒、百香果粒、金桔粒、椰果应清洁、卫生、无烂果、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶茉莉花茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.10 速溶咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.11 粉圆应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.12 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.16 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.17 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.30 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.31 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.34 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.35 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.36 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.37 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.38 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.39 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41 食品用香精应符合 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	液体	取适量样品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	2.0	GB/T 12143
铅 <sup>a</sup> （以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 <sup>c</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（阿斯巴甜） <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
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
柠檬黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 <sup>f</sup> , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
胭脂红 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
磷酸盐 <sup>d</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注: \*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a、c、f 仅限添加相应食品添加剂的产品检验,c 按标签稀释倍数稀释后检验;

b 仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁、苹果粒、山楂粒的产品;

d 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;

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 <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 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
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

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

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

## 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、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）为主要原料，辅以果葡糖浆、白砂糖、麦芽糖、冰糖、食用盐，添加浓缩果汁（（浓缩汁葡萄、浓缩黑加仑汁、浓缩西瓜汁、浓缩汁百香果、浓缩甜橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩乌梅汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩柳橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁中的一种或多种）、冷冻水果粒（芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、橙子粒、草莓粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、柚子粒、黑加仑粒、百香果粒、金桔粒、椰果粒的一种或多种）、椰果、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶咖啡粉、粉圆、赤砂糖、黑糖、乳粉、脱脂乳粉、食用盐、乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌）、单,双硬脂酸甘油酯、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、稳定剂（磷酸氢二钾、三聚磷酸钠）、乳化剂（酪蛋白酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、二氧化硅、食用香精】、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、甜味剂【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) 一种或几种】、色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红（仅限果味风味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味风味饮料浓浆）、亮蓝（仅限果味风味饮料浓浆）、焦糖色（仅限果味风味饮料浓浆）中的一种或几种】、食品用香精中的几种，经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的风味饮料浓浆。本产品应稀释 10 倍及以上饮用。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。