



411792S-2024



郑州嵩兴草堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZSS 0003S-2024

饮料浓浆

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

郑州嵩兴草堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州嵩兴草堂生物科技有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和郑州嵩兴草堂生物科技有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、方钱广。

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。

本标准适用于以怀姜粉、秋梨粉、雪梨粉、枇杷粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水（过滤、反渗透），添加白砂糖、蜂蜜、柠檬粉、山药粉、山楂粉、沙棘、黄精粉、藕节粉、萝卜粉、姜粉、茯苓粉、麦芽粉中的一种或多种，经配料、熬制、冷却、过滤、灌装、杀菌、包装工艺加工制成的饮料浓浆。

根据原料种类的不同分为以下几种：秋梨膏（饮料浓浆）、姜糖膏（饮料浓浆）、枇杷膏（饮料浓浆）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 怀姜粉、秋梨粉、雪梨粉、柠檬粉、枇杷粉、山药粉、山楂粉、沙棘、黄精粉、藕节粉、萝卜粉、姜粉、茯苓粉、麦芽粉应符合 GH/T 1456 和 NY/T 1884 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	浓稠浆状，均匀一致	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），%	≥ 10.0	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a仅适用于添加山楂粉的检验。

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	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
*霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
*酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
a采样方案应符合GB 4789. 1和 GB/T 4789. 21的规定。					

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

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

本标准适用于以怀姜粉、秋梨粉、雪梨粉、枇杷粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水（过滤、反渗透），添加白砂糖、蜂蜜、柠檬粉、山药粉、山楂粉、沙棘、黄精粉、藕节粉、萝卜粉、姜粉、茯苓粉、麦芽粉中的一种或多种，经配料、熬制、冷却、过滤、灌装、杀菌、包装工艺加工制成的饮料浓浆。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州嵩兴草堂生物科技有限公司