



413045S-2025



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0118S-2025

风味饮料浓浆

2025-10-17 发布

2025-10-17 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：宋亚旭、章文晋、韩海涛、杨伟强、焦军伟、尹慧云。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经反渗透）、D-阿洛酮糖、塔格糖、白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、麦芽糖、麦芽糊精、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、异麦芽酮糖醇、L-阿拉伯糖、抗性糊精、罗汉果粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、纽甜、阿斯巴甜、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、索马甜、甜菊糖苷、葡萄糖基甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、木糖醇、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、果胶、阿拉伯胶、黄原胶、结冷胶、番茄红、番茄红素、番茄红素（合成）、姜黄、葡萄皮红、胭脂虫红及其铝色淀、胭脂树橙、叶黄素、叶绿素铜钠盐，高粱红、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种，经配料、混合溶解、过滤、灌装加工而成的饮料浓浆（本产品非直接提供给消费者，仅作为风味饮料加工使用）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 D-阿洛酮糖应符合国家卫生健康委员会公告（2025 年第 4 号）的规定。
- 2.1.3 塔格糖应符合国家卫生计生委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.4 白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.8 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.12 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.13 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.14 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.17 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.18 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。

- 2.1.19 罗汉果粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.20 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.24 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.25 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.26 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 索马甜应符合 GB 1886.321 的规定。
- 2.1.29 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖基甜菊糖苷应符合卫计委公告（2016 年第 8 号）的规定。
- 2.1.31 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.32 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.33 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.35 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.36 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.37 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.38 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.40 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.41 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.42 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.43 磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.49 番茄红应符合 GB 28316 的规定。
- 2.1.50 番茄红素应符合国家卫生部公告（2012 年第 6 号）的规定。
- 2.1.51 果胶应符合 GB 25533 的规定。

- 2.1.52 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.55 番茄红素（合成）应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.56 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.57 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.58 胭脂虫红及其铝色淀应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.59 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.60 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.61 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.62 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.63 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.64 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.65 甜菜红应符合 GB 1886.111 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	取适量试样置于清洁、干燥的烧杯中，在自然光线下，肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异臭。	
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
干物质（固形物），%		≥ 10.0	GB/T 20883
铅*（Pb），mg/kg		≤ 0.25	GB 5009.12
甜味剂 ^a	纽甜，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
	阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	甜蜜素，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

	安赛蜜, g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
	三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
	索马甜, g/kg	≤	0.025	SN/T 5645
	甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
着色剂 ^a	胭脂虫红及其铝色淀 (胭脂红酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
	胭脂树橙, g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
	叶黄素, g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
	叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
	β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计) ^b , g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
注 1: ^a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 其中甜味剂、着色剂应当按照标签标示的食用方法稀释后进行检验。 ^b 仅适用于添加磷酸盐的产品; 注 2: 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过 1。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 14881 和 GB 12695 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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 新食品原料的使用应符合国家卫健委的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、干物质（固形物）、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（经反渗透）、D-阿洛酮糖、塔格糖、白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、麦芽糖、麦芽糊精、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、异麦芽酮糖醇、L-阿拉伯糖、抗性糊精、罗汉果粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、纽甜、阿斯巴甜、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、索马甜、甜菊糖苷、葡萄糖基甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、木糖醇、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、果胶、阿拉伯胶、黄原胶、结冷胶、番茄红、番茄红素、番茄红素（合成）、姜黄、葡萄皮红、胭脂虫红及其铝色淀、胭脂树橙、叶黄素、叶绿素铜钠盐，高粱红、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种，经配料、混合溶解、过滤、灌装加工而成的饮料浓浆（本产品非直接提供给消费者，仅作为风味饮料加工使用）。

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》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。

河南中大恒源生物科技股份有限公司