



413101S-2025

郑州品味坊食品工业有限公司企业标准

Q/ZPS 0002S-2025

风味饮料浓浆

2025-10-28 发布

2025-10-28 实施

郑州品味坊食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州品味坊食品工业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜文献。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经反渗透处理）、果葡糖浆为原料，添加或不添加浓缩果蔬汁（浓缩桔子汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩梨汁、浓缩柚子汁、浓缩椰子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩枣汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩甜橙汁、浓缩凤梨汁、浓缩青桔汁、浓缩金桔汁、浓缩茉莉汁）中的一种或几种，添加或不添加桃果肉、西柚果肉、甜橙果肉、麦芽糖浆、白砂糖、冰糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、玫瑰茄（水煮提取）、维生素C（抗氧化剂）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、焦糖色（仅用于果味饮料）、亮蓝、β-胡萝卜素、食用香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆。

产品根据原料的不同分为：桔子饮料浓浆、柠檬饮料浓浆、苹果饮料浓浆、柚子饮料浓浆、椰奶饮料浓浆、草莓饮料浓浆、樱桃饮料浓浆、桃饮料浓浆、山楂饮料浓浆、树莓饮料浓浆、猕猴桃饮料浓浆、火龙果饮料浓浆、枇杷饮料浓浆、百香果饮料浓浆、蓝莓饮料浓浆、菠萝饮料浓浆、葡萄饮料浓浆、芒果饮料浓浆、梨饮料浓浆、枣饮料浓浆、胡萝卜饮料浓浆、番茄饮料浓浆、茉莉饮料浓浆、甜橙饮料浓浆、凤梨饮料浓浆、青桔饮料浓浆、金桔饮料浓浆、蔗糖饮料浓浆、冰糖饮料浓浆。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 浓缩桔子汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩梨汁、浓缩柚子汁、浓缩椰子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩枣汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩茉莉汁、浓缩甜橙汁、浓缩凤梨汁、浓缩青桔汁、浓缩金桔汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 桃果肉、西柚果肉、甜橙果肉应无腐烂、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。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.13 玫瑰茄应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。
- 2.1.14 维生素C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.31 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.32 冰糖 应符合 GB 35883 的规定。
- 2.1.33 食用香精应符合 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	浓稠液态	从样品中取出 1 份, 将本品倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品特有的气、滋味，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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），%	≥	10	GB/T 12143
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素）（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 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.02	
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05	
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg，	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg，	≤	1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 指标仅适于添加相应食品添加剂的产品检验；
b 指标仅适于原料中添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品检验；
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

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	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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
° 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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。

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。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经反渗透处理）、果葡糖浆为原料，添加或不添加浓缩果蔬汁（浓缩桔子汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩梨汁、浓缩柚子汁、浓缩椰子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩枣汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩甜橙汁、浓缩凤梨汁、浓缩青桔汁、浓缩金桔汁、浓缩茉莉汁）中的一种或几种，添加或不添加桃果肉、西柚果肉、甜橙果肉、麦芽糖浆、白砂糖、冰糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、玫瑰茄（水煮提取）、维生素C（抗氧化剂）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、苋菜红（仅用于果味饮料）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅用于果味饮料）、焦糖色（仅用于果味饮料）、亮蓝、 β -胡萝卜素、食用香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆。

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》制订本标准，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。

郑州品味坊食品工业有限公司

QB