



410202S-2025



河南璟益生物科技有限公司企业标准

Q/HJY 0001S-2025

风味饮料浓浆

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

河南璟益生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南璟益生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：许凯、宋大华。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩甘蔗汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩橘子汁、浓缩百香果汁、浓缩青柠檬汁、浓缩沙棘汁、浓缩西梅汁、浓缩杏汁、浓缩西瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩榴莲汁、浓缩车厘子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩牛油果汁、浓缩火龙果汁、浓缩橄榄汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩青提汁、浓缩酸角汁中的一种或多种）、白砂糖为原料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、瓜尔胶、 β -胡萝卜素、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经称量、调配、过滤、灌装、杀菌、包装而制成的风味饮料浓浆。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。

根据所用原辅料和配比不同，产品可分为：果味饮料浓浆、风味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.8 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.10 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.13 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
色泽	具有本品种应有的色泽	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有本品种应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
性状	粘稠状液体、均匀一致	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置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），%	≥	0.5	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

^a仅适用于使用该食品添加剂的产品。
^b仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品。
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）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	10 ²	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: ° 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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 12695 的要求。

2.7 其他要求

食品添加剂应使用符合 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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。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、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩甘蔗汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩橘子汁、浓缩百香果汁、浓缩青柠檬汁、浓缩沙棘汁、浓缩西梅汁、浓缩杏汁、浓缩西瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩榴莲汁、浓缩车厘子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩牛油果汁、浓缩火龙果汁、浓缩橄榄汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩青提汁、浓缩酸角汁中的一种或多种）、白砂糖为原料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、瓜尔胶、β-胡萝卜素、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经称量、调配、过滤、灌装、杀菌、包装而制成的风味饮料浓浆。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》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。

河南璟益生物科技有限公司

QB