



413780S-2025

河南正鼎食品有限公司企业标准

Q/HZD 0005S-2025

风味饮料浓浆

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

河南正鼎食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南正鼎食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：职燕燕。

本标准自发布实施日起替代Q/HZD 0005S-2025。

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（活性炭吸附、过滤）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、冰糖、赤砂糖、葡萄糖、麦芽糖、谷物杂粮【红豆、绿豆、芸豆、豇豆、竹豆、赤小豆、豌豆、青稞、燕麦、藜麦、玉米、花生、小米、高粱米、黑米、紫米、血糯米、薏仁米中的一种或多种】、西米、果蔬【梨、草莓、苹果、山楂、杨桃、榴莲、桃、黄桃、杏、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、柠檬、金桔、葡萄、蓝莓、桂圆、雪莲果、甘蔗、百香果、罗汉果、枇杷、红枣、莲藕、马蹄（荸荠）、甜玉米（或糯玉米）、芋头、芡实、薏仁、香芋、白茅根、海底椰片、枸杞、葡萄干、土豆、山药、红薯、紫薯、甘薯、马铃薯、木薯、红萝卜、冬瓜、黄瓜、苦瓜、生姜中的一种或多种】、陈皮、百合、莲子、银耳、金银花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄（洛神花）、茯苓、甘草、桑叶、薄荷、果浆【柠檬果浆、柚子果浆、桔子果浆、蓝莓果浆、椰子果浆、葡萄果浆、青柠果浆、香梨果浆、荔枝果浆、金桔果浆、橙子果浆、杨梅果浆、山楂果浆、水蜜桃果浆、黄桃果浆、白桃果浆、樱桃果浆、红枣果浆、百香果果浆、桑葚果浆、李子果浆、枇杷果浆、青梅果浆、蔓越莓果浆、山竹果浆、香芋果浆、蓝莓果浆、芒果果浆中的一种或多种】、红茶粉、绿茶粉、固体饮料（椰子粉、咖啡粉、水蜜桃粉、葡萄粉、紫薯粉、草莓粉、仙草粉）、乳粉【脱脂乳粉、全脂乳粉】、魔芋粉中的一种或多种，再添加乙酰磺胺酸钾、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）、山梨糖醇和山梨糖醇液、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、羟丙基淀粉、海藻酸钠、海藻酸钾、氯化钾、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C，抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、DL-苹果酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、着色剂【焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、焦糖色（加氨生产）、苋菜红、胭脂红、诱惑红中的一种或多种】（仅限果味饮料浓浆使用）、日落黄、亮蓝、柠檬黄、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、搅拌、熬煮、灌装、封口、包装、杀菌或不杀菌而制成的风味饮料浓浆。

产品根据所用原料的不同分为：果蔬味饮料浓浆、杂粮风味饮料浓浆、糖浆风味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 及 GB/T 317 的规定。

- 2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20883.5 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（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.14 红豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 芸豆、豇豆、竹豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.18 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.19 燕麦、薏仁米、高粱、小米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 藜麦应符合 NY/T 4067 的规定。
- 2.1.21 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.22 花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 黑米、血糯米、紫米符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 果蔬【梨、草莓、苹果、山楂、杨桃、榴莲、桃、黄桃、杏、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、柠檬、金桔、葡萄、蓝莓、桂圆、雪莲果、甘蔗、百香果、罗汉果、枇杷、红枣、莲藕、马蹄（荸荠）、甜玉米（或糯玉米）、芋头、芡实、薏仁、香芋、白茅根、海底椰片、枸杞、葡萄干、土豆、山药、红薯、紫薯、甘薯、马铃薯、木薯、红萝卜、冬瓜、黄瓜、苦瓜、生姜中的一种或多种】应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 果浆【柠檬果浆、柚子果浆、桔子果浆、蓝莓果浆、椰子果浆、葡萄果浆、青柠果浆、香梨果浆、荔枝果浆、金桔果浆、橙子果浆、杨梅果浆、山楂果浆、水蜜桃果浆、黄桃果浆、白桃果浆、櫻桃果浆、红枣果浆、百香果果浆、桑葚果浆、李子果浆、枇杷果浆、青梅果浆、蔓越莓果浆、山竹果浆、香芋果浆、蓝莓果浆、芒果果浆等中的一种或多种】应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.26 红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.27 固体粉【椰子粉、咖啡粉、水蜜桃粉、葡萄粉、紫薯粉、草莓粉、仙草粉】应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.28 乳粉【脱脂乳粉、全脂乳粉】应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.29 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.30 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.31 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.32 海藻酸钾应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.33 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.34 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.37 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.38 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.39 甲基纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.40 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.41 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.44 羟丙基二淀粉磷酸酯、应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.45 乳酸脂肪酸甘油酯、应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.46 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.47 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.49 瓜尔胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.51 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.52 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.53 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.54 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.55 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.56 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.57 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.58 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.59 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.60 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.61 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.62 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.63 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.66 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.67 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.68 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.69 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.70 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.71 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.72 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.73 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.74 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.75 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.76 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.77 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.78 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.79 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.80 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.81 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.82 陈皮、百合、莲子、金银花、桂花、茯苓、甘草、桑叶应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.83 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.84 玫瑰茄（洛神花）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（2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.85 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号的规定。
- 2.1.86 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.87 薄荷应符合 GB/T 32736 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	浓稠状液态	透明或半透明	从样品中取出50mL，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，然后按照标签规定的方法调配，以温开水漱口，品其滋味。
	浓稠状固液混合态	固体含量 $\geq 30\%$	
	色泽	具有该产品应有的色泽	
	气味	具有该产品特有的香气	
	滋味	具有该产品特有的滋味，无异味	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
pH 值	3.5~7.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计）/（g/L）	≥ 0.1	GB 12456
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.11
乙酰磺胺酸钾 ^a /（g/kg）	≤ 0.3	GB 5009.140
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^a /（g/kg）	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖（蔗糖素） ^a /（g/kg）	≤ 0.25	GB 5009.298
阿斯巴甜 ^a /（g/kg）	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a /（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a /（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a /（g/kg）	≤ 0.03	GB 5009.278
亮蓝 ^a /（g/kg）	≤ 0.02	GB 5009.35
胭脂红 ^a /（g/kg）	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a /（g/kg）	≤ 0.1	GB 5009.35或SN/T 1743
苋菜红 ^a /（g/kg）	≤ 0.025	GB 5009.35
柠檬黄 ^a /（g/kg）	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a /（g/kg）	≤ 0.1	GB 5009.35
展青霉素 ^b /（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 20	GB 5009.185
<p>a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。</p> <p>b 仅适用于添加苹果及其制品、山楂及其制品的产品检测。</p> <p>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。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>		

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	1	10	GB 4789. 3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌/(CFU/g) ≤	20				GB 4789. 15
酵母/(CFU/g) ≤	20				GB 4789. 15
a. 采样方法按照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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数。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（活性炭吸附、过滤）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、冰糖、赤砂糖、葡萄糖、麦芽糖、谷物杂粮【红豆、绿豆、芸豆、豇豆、竹豆、赤小豆、豌豆、青稞、燕麦、藜麦、玉米、花生、小米、高粱米、黑米、紫米、血糯米、薏仁米中的一种或多种】、西米、果蔬【梨、草莓、苹果、山楂、杨桃、榴莲、桃、黄桃、杏、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、柠檬、金桔、葡萄、蓝莓、桂圆、雪莲果、甘蔗、百香果、罗汉果、枇杷、红枣、莲藕、马蹄（荸荠）、甜玉米（或糯玉米）、芋头、芡实、薏仁、香芋、白茅根、海底椰片、枸杞、葡萄干、土豆、山药、红薯、紫薯、甘薯、马铃薯、木薯、红萝卜、冬瓜、黄瓜、苦瓜、生姜中的一种或多种】、陈皮、百合、莲子、银耳、金银花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄（洛神花）、茯苓、甘草、桑叶、薄荷、果浆【柠檬果浆、柚子果浆、桔子果浆、蓝莓果浆、椰子果浆、葡萄果浆、青柠果浆、香梨果浆、荔枝果浆、金桔果浆、橙子果浆、杨梅果浆、山楂果浆、水蜜桃果浆、黄桃果浆、白桃果浆、樱桃果浆、红枣果浆、百香果果浆、桑葚果浆、李子果浆、枇杷果浆、青梅果浆、蔓越莓果浆、山竹果浆、香芋果浆、蓝莓果浆、芒果果浆中的一种或多种】、红茶粉、绿茶粉、固体饮料（椰子粉、咖啡粉、水蜜桃粉、葡萄粉、紫薯粉、草莓粉、仙草粉）、乳粉【脱脂乳粉、全脂乳粉】、魔芋粉中的一种或多种，再添加乙酰磺胺酸钾、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）、山梨糖醇和山梨糖醇液、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、羟丙基淀粉、海藻酸钠、海藻酸钾、氯化钾、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C，抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、DL-苹果酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、着色剂【焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、焦糖色（加氨生产）、苋菜红、胭脂红、诱惑红中的一种或多种】（仅限果味饮料浓浆使用）、日落黄、亮蓝、柠檬黄、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、搅拌、熬煮、灌装、封口、包装、杀菌或不杀菌而制成的风味饮料浓浆。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》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。

本标准的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南正鼎食品有限公司