



4 10433S-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

2025-02-10 发布

2025-02-10 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-2024。

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、五谷杂粮【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】、淀粉制品（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、大枣、红枣、莲藕、马蹄（荸荠）、甜玉米（或糯玉米）、芋头、芡实、薏仁、香芋、陈皮、莲子、百合、枸杞、葡萄干、土豆、山药、红薯、紫薯、甘薯、马铃薯】、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】、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，再添加或不添加乙酰磺胺酸钾、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、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】（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浓稠液态或浓稠状固液混合态的风味饮料浓浆。

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

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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.13 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 芸豆、豇豆、竹豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.17 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.18 燕麦、薏仁米、高粱、小米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.20 黑米、血糯米、紫米符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 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、大枣、红枣、莲藕、马蹄（荸荠）、甜玉米（或糯玉米）、芋头、芡实、薏仁、香芋、陈皮、莲子、百合、枸杞、葡萄干、土豆、山药、红薯、紫薯、甘薯、马铃薯中的一种或多种】应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22 果浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.23 红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 乳粉【脱脂乳粉、全脂乳粉】应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.27 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.28 羟丙基淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.29 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.30 海藻酸钾应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.31 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.34 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.35 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.36 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.37 甲基纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.38 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.39 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.40+乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯、应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.43 乳酸脂肪酸甘油酯、应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.44 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.47 瓜尔胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.49 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.50 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.51 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.52 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.53 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.54 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.56 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.57 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.58 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.59 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.60 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.61 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.64 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.65 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.66 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.67 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

- 2.1.68 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.69 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.70 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.71 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.72 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.73 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.74 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.75 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.76 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.77 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.78 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
性状	浓稠浆状或浓稠固液混合态	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。
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 /（μg/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
。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 GB12695 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。

H N

Q B

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、五谷杂粮【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】、淀粉制品（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、大枣、红枣、莲藕、马蹄（荸荠）、甜玉米（或糯玉米）、芋头、芡实、薏仁、香芋、陈皮、莲子、百合、枸杞、葡萄干、土豆、山药、红薯、紫薯、甘薯、马铃薯】、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】、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，再添加或不添加乙酰磺胺酸钾、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、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】（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浓稠状液态或浓稠状固液混合态的风味饮料浓浆。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