



411697S-2025



漯河市丹澧缘净水有限公司企业标准

Q/LDLY 0003S-2025

风味饮料浓浆

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

漯河市丹澧缘净水有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市丹澧缘净水有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市丹澧缘净水有限公司。

本标准起草人：李哲。

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。

本标准适用于以果葡糖浆、白砂糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、食用葡萄糖、低聚果糖、麦芽糖浆、黑糖、红糖、冰糖、赤砂糖、果蔬汁（浆）或果粒或浓缩果蔬汁或果蔬粉或果蔬榨汁（柚子、羽衣甘蓝、苹果、西梅、蓝莓、蔓越莓、杏、樱桃、柠檬、金桔、青桔、草莓、椰子、凤梨、荔枝、黑加仑、红枣、龙眼、百香果、火龙果、芒果、西瓜、柑橘、梨、猕猴桃、香蕉、葡萄、菠萝、石榴、榴莲、菠萝蜜、莲雾、橄榄、枇杷、山楂、诺丽果浆、芹菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、苦瓜、萝卜、山药、红薯、仙草、生姜、复合果蔬汁中的一种或几种）、银耳浓缩液、茶提取浓缩液或速溶茶粉或提取物（红茶、绿茶、黑茶、白茶、黄茶、青茶、花茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶中的一种或几种）、食用花卉[菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰花、丹凤牡丹花、桂花、金银花、茉莉花、玫瑰茄（洛神花）、白扁豆花、代代花、槐花中的一种或几种]、谷物粉（大豆、红豆、绿豆、大米、糯米、紫米、薏米、燕麦、荞麦、高粱、玉米、芋头、红薯、紫薯中的一种或几种）、药食同源物质粉或提取物或浓缩汁（山药、山楂、甘草、决明子、百合、杏仁、红枣、桂圆、沙棘、花椒、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、益智仁、荷叶、莲子、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、葛根、酸枣仁、薄荷、覆盆子、乌梅、鲜芦根、藿香中的一种或几种）、植物原料粉或提取物或浓缩汁【凉粉草、人参（5年及5年以下，人工种植）、辣木叶、牛蒡根、枇杷叶、桃胶中的一种或几种】中的一种或几种为原料，添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、蜂蜜、麦芽糊精、魔芋粉、羧甲基纤维素钠、木糖醇、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L(+)-酒石酸、d1-酒石酸、乳酸、柠檬黄、日落黄、栀子黄（仅用于果味饮料浓浆）、姜黄、柑橘黄、胭脂红（仅用于果味饮料浓浆）、诱惑红、胭脂虫红、天然苋菜红（仅用于果味饮料浓浆）、桑椹红、越橘红（仅用于果味饮料浓浆）、玫瑰茄红（仅用于果味饮料浓浆）、番茄红、番茄红素、甜菜红、胭脂树橙、亮蓝、苋菜红（仅用于果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅用于果味饮料浓浆）、焦糖色（仅用于果味饮料浓浆）、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、果胶、结冷胶、氯化钾、卡拉胶、琼脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、甜蜜素、安赛蜜、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三氯蔗糖、纽甜、罗汉果甜苷、山梨糖醇、麦芽糖醇、食用盐、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的风味饮料浓浆系列。

产品根据辅料不同，分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.12 银耳浓缩液、浓缩果蔬汁、药食同源物质浓缩汁、植物浓缩汁、茶提取浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.13 果蔬粉、药食同源物质粉或提取物、植物原料粉或提取物、速溶茶粉或提取物、果蔬汁（浆）、果粒应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.14 谷物粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.15 果蔬应新鲜，无虫害、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 食用花卉应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.23 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.26 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.27 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.32 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

- 2.1.33 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.37 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.42 dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.45 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.46 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.47 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.48 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.49 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.50 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.51 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.52 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.53 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.54 桑椹红应符合 GB 1886.345 的规定。
- 2.1.55 越橘红应符合 GB 1886.364 的规定。
- 2.1.56 玫瑰茄红应符合 GB 28312 的规定。
- 2.1.57 番茄红应符合 GB 28316 的规定。
- 2.1.58 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.59 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.60 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.61 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.62 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.63 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.64 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.65 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

- 2.1.66 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.67 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.68 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.69 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.70 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.71 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.72 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.73 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.74 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.75 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.76 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.77 苋菜红应符合 GB 4479.1 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，置于一洁净的无色透明的容器中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
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
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
氰化物（以 HCN 计） ^a ,mg/L ≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^b	阴性	GB 5009.183
柠檬黄（以柠檬黄计） ^c ，g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计） ^c ，g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
栀子黄 ^c ，g/kg ≤	0.3	GB 5009.149
胭脂红（以胭脂红计） ^c ，g/kg ≤	0.05	GB 5009.35

胭脂虫红（以胭脂红计） [°] ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
胭脂树橙 [°] ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
诱惑红（以诱惑红计） [°] ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红（以苋菜红计） [°] ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计） [°] ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
β-胡萝卜素 [°] ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 [°] （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 [°] （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 [°] ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
三氯蔗糖（又名蔗糖素） [°] ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） [°] ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） [°] ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） [°] ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） [°] ，g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
纽甜 [°] ，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
L(+)-酒石酸、dl-酒石酸（以酒石酸计） [°] ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
磷酸盐（以磷酸根计） [°] ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^d ，μg/kg	≤	30	GB 5009.185
注： ^a 仅适用于含杏仁制品的产品检验，按产品标签标示的冲调方法稀释后应符合本标准要求； ^b 仅适用于含大豆制品的产品检验，按产品标签标示的冲调方法稀释后应符合本标准要求； ^c 仅适用于使用该食品添加剂的产品检验，按产品标签标示的冲调方法稀释后应符合本标准要求； ^d 仅适用于含苹果、山楂原料产品的检验； 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、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。 *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				
沙门氏菌, /25mL		5	0	0	—	GB 4789. 4
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行; *霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。						

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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以果葡糖浆、白砂糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、食用葡萄糖、低聚果糖、麦芽糖浆、黑糖、红糖、冰糖、赤砂糖、果蔬汁（浆）或果粒或浓缩果蔬汁或果蔬粉或果蔬榨汁（柚子、羽衣甘蓝、苹果、西梅、蓝莓、蔓越莓、杏、樱桃、柠檬、金桔、青桔、草莓、椰子、凤梨、荔枝、黑加仑、红枣、龙眼、百香果、火龙果、芒果、西瓜、柑橘、梨、猕猴桃、香蕉、葡萄、菠萝、石榴、榴莲、菠萝蜜、莲雾、橄榄、枇杷、山楂、诺丽果浆、芹菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、苦瓜、萝卜、山药、红薯、仙草、生姜、复合果蔬汁中的一种或几种）、银耳浓缩液、茶提取浓缩液或速溶茶粉或提取物（红茶、绿茶、黑茶、白茶、黄茶、青茶、花茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶中的一种或几种）、食用花卉〔菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰花、丹凤牡丹花、桂花、金银花、茉莉花、玫瑰茄（洛神花）、白扁豆花、代代花、槐花中的一种或几种〕、谷物粉（大豆、红豆、绿豆、大米、糯米、紫米、薏米、燕麦、荞麦、高粱、玉米、芋头、红薯、紫薯中的一种或几种）、药食同源物质粉或提取物或浓缩汁（山药、山楂、甘草、决明子、百合、杏仁、红枣、桂圆、沙棘、花椒、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、益智仁、荷叶、莲子、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、葛根、酸枣仁、薄荷、覆盆子、乌梅、鲜芦根、藿香中的一种或几种）、植物原料粉或提取物或浓缩汁【凉粉草、人参（5年及5年以下，人工种植）、辣木叶、牛蒡根、枇杷叶、桃胶中的一种或几种】中的一种或几种为原料，添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、蜂蜜、麦芽糊精、魔芋粉、羧甲基纤维素钠、木糖醇、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L(+)-酒石酸、d1-酒石酸、乳酸、柠檬黄、日落黄、栀子黄（仅用于果味饮料浓浆）、姜黄、柑橘黄、胭脂红（仅用于果味饮料浓浆）、诱惑红、胭脂虫红、天然苋菜红（仅用于果味饮料浓浆）、桑椹红、越橘红（仅用于果味饮料浓浆）、玫瑰茄红（仅用于果味饮料浓浆）、番茄红、番茄红素、甜菜红、胭脂树橙、亮蓝、苋菜红（仅用于果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅用于果味饮料浓浆）、焦糖色（仅用于果味饮料浓浆）、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、果胶、结冷胶、氯化钾、卡拉胶、琼脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、甜蜜素、安赛蜜、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三氯蔗糖、纽甜、罗汉果甜苷、山梨糖醇、麦芽糖醇、食用盐、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的风味饮料浓浆系列。

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，参照相关标准制定本企业标准，作为本企业组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。