



412522S-2025



商丘博润食品有限公司企业标准

Q/SBR 0004S-2025

风味饮料浓浆

2025-08-20 发布

2025-08-20 实施

商丘博润食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘博润食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘博润食品有限公司。

本标准主要起草人：杨帅坤。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透）、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、苹果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、柠檬汁、桃浓缩汁、金桔汁、仙草汁、沙棘汁、紫胡萝卜浓缩汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、柠檬原浆、柠檬浓缩汁、乌梅浓缩汁、话梅浓缩汁、红西柚浓缩汁、山竹浓缩汁、杨梅浓缩汁、红毛丹浓缩汁、红葡萄浓缩汁、百香果原浆、橙浆、梨浓缩汁、芹菜浓缩汁、香菜浓缩汁、红树莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、青梅浓缩汁、红姑娘浓缩汁、咸鸭蛋黄粉、速溶 红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、蜂蜜、莲子、百合、芥末、黑胡椒、奇亚籽、冰糖、黄冰糖、黑糖、方糖、抹茶粉、芝士粉、桃胶、燕窝、生姜、山楂、梨膏、菠萝蜜、凤梨、青提、黄瓜、圣女果、香椿叶、白茅根、羽衣甘蓝、杏、香芋、小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维、白芸豆提取物、甘草水提物、肉桂粉、金银花水提物、薄荷水提物、菊粉中的几种为原料，添加碳酸氢钠、维生素 C(抗坏血酸)、可可粉、食用玉米淀粉、植物油（大豆油）、食用盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、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)、甜菊糖苷、赤藓糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、纽甜、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、槐豆胶(又名刺槐豆胶)、结冷胶、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、低聚果糖、L-阿拉伯糖、海藻糖、山梨糖醇、麦芽糖醇、低聚异麦芽糖、罗汉果甜苷、乳糖醇、聚葡萄糖、食用香精中的几种，添加或不添加食用色素【诱惑红、焦糖色(仅限果味饮料浓浆)、日落黄、柠檬黄、胭脂红(仅限果味饮料浓浆)、苋菜红(仅限果味饮料浓浆)、亮蓝、 β -胡萝卜素、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、红曲红(仅限果味饮料浓浆)、栀子黄(仅限果味饮料浓浆)、栀子蓝(仅限果味饮料浓浆)、藻蓝中的一种或几种】，经调配、过滤、灌装、包装而制成的食品工业用风味饮料浓浆(不直接提供给消费者)。本产品应稀释6—10倍或以上后饮用。

根据原料不同可分为果味饮料浓浆、风味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

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

2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.8 甘蔗浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 苹果浓缩汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 柳橙浓缩汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.18 山楂浓缩汁、柠檬汁、桃浓缩汁、金桔汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、柠檬原浆、柠檬浓缩汁、仙草汁、紫胡萝卜浓缩汁、乌梅浓缩汁、话梅浓缩汁、红西柚浓缩汁、山竹浓缩汁、杨梅浓缩汁、红毛丹浓缩汁、红葡萄浓缩汁、百香果原浆、橙浆、梨浓缩汁、芹菜浓缩汁、香菜浓缩汁、红树莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、青梅浓缩汁、红姑娘浓缩汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.28 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.29 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.30 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.31 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.32 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.33 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.34 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.36 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.43 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.47 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.48 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 速溶红茶粉、速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.50 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.51 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.52 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.53 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.54 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.55 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.56 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.57 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.58 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.59 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.60 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.61 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.62 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.63 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.64 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.65 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.66 咸鸭蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.67 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.68 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.69 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

- 2.1.70 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.71 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.72 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.73 藻蓝应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.74 沙棘汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.75 莲子、百合、生姜、山楂、应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.76 芥末应清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.77 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.78 冰糖、黄冰糖、黑糖、方糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.79 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.80 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.81 桃胶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年 第 8 号《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.82 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.83 梨膏应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.84 菠萝蜜、凤梨、青提、黄瓜、圣女果、香椿叶、白茅根、羽衣甘蓝、杏、香芋应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.85 小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.86 白芸豆提取物、甘草水提物应符合GB/T 29602 的规定。
- 2.1.87 肉桂粉、黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.88 金银花水提物、薄荷水提物应符合GB/T 29602 的规定。
- 2.1.89 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.90 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.91L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.92 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.93 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.94 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.95 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.96 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.97 麦芽糖醇应符合 GB 28307 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	液体	从样品中取出 1 份，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
pH 值（25℃）		3.0~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%		≥ 0.1	GB/T 12143
*铅（以Pb计），mg/kg		≤ 0.28	GB 5009.12
防腐剂 ^a	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 ^a ，g/kg		≤ 0.03	GB 5009.278
甜味剂 ^a	环己基氨基磺酸钠（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，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
	三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
	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
着色剂 ^a	胭脂树橙，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
	胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.35
	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（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.35
	栀子黄，g/kg	≤ 0.3（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.149
	叶黄素，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025（仅限果味饮料浓浆）	GB 5009.35

		0.02（除果味饮料浓浆之外的产品）	
	β -胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
	叶绿素铜钠盐, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
展青霉素 ^b , μg/kg		≤ 20	GB 5009.185
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计）g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
L(+)-酒石酸 ^a （以酒石酸计）, g/kg		≤ 5.0	GB 5009.157
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；按标签稀释倍数稀释后检验（防腐剂除外）。 b 仅适用于添加山楂、山楂浓缩汁、苹果浓缩汁的产品；			

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	100	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
注：a 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 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、菌落总数、大肠菌群。型式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（过滤、反渗透）、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、赤砂糖、白砂糖、脱脂奶粉、苹果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、柠檬汁、桃浓缩汁、金桔汁、仙草汁、沙棘汁、紫胡萝卜浓缩汁、芒果原浆、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、柠檬原浆、柠檬浓缩汁、乌梅浓缩汁、话梅浓缩汁、红西柚浓缩汁、山竹浓缩汁、杨梅浓缩汁、红毛丹浓缩汁、红葡萄浓缩汁、百香果原浆、橙浆、梨浓缩汁、芹菜浓缩汁、香菜浓缩汁、红树莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、青梅浓缩汁、红姑娘浓缩汁、咸鸭蛋黄粉、速溶 红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、蜂蜜、莲子、百合、芥末、黑胡椒、奇亚籽、冰糖、黄冰糖、黑糖、方糖、抹茶粉、芝士粉、桃胶、燕窝、生姜、山楂、梨膏、菠萝蜜、凤梨、青提、黄瓜、圣女果、香椿叶、白茅根、羽衣甘蓝、杏、香芋、小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维、白芸豆提取物、甘草水提物、肉桂粉、金银花水提物、薄荷水提物、菊粉中的几种为原料，添加碳酸氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、可可粉、食用玉米淀粉、植物油（大豆油）、食用盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、纽甜、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、低聚果糖、L-阿拉伯糖、海藻糖、山梨糖醇、麦芽糖醇、低聚异麦芽糖、罗汉果甜苷、乳糖醇、聚葡萄糖、食用香精中的几种，添加或不添加食用色素【诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、日落黄、柠檬黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝、 β -胡萝卜素、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、红曲红（仅限果味饮料浓浆）、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅限果味饮料浓浆）、藻蓝中的一种或几种】，经调配、过滤、灌装、包装而制成的食品工业用风味饮料浓浆（不直接提供给消费者）。本产品应稀释6—10倍或以上后饮用。

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》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。

维生素 C（抗坏血酸）在本标准中作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘博润食品有限公司