



412885S-2025



河南云之冰饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0003S-2025

# 风味饮料浓浆

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

河南云之冰饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南云之冰饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡建宇。

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（井水经过滤、反渗透）、（果葡糖浆、麦芽糖浆、赤藓糖醇、白砂糖、红糖、冰糖、赤砂糖、海藻糖中的一种或几种）为主要原料，加入果蔬汁及浓缩汁【浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩柑桔汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩青柠汁、浓缩柠檬汁、浓缩西梅汁、浓缩南瓜汁、浓缩番薯汁、浓缩芹菜汁、浓缩菊芋（洋姜）汁、浓缩菊苣汁、浓缩甜菜汁、浓缩黑果腺肋花楸果汁、浓缩紫甜菜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩草莓汁、浓缩青梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩水蜜桃汁、柚子汁、芒果原浆、荔枝原浆、百香果原浆、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、青桔汁、柠檬汁、西瓜浓缩汁、沃柑原汁、沃柑浓缩汁、橙原汁、芭乐浆、山竹原汁中的一种或几种】，添加或不添加蜂蜜、水果干制品（红枣干、葡萄干、枸杞干、椰蓉干、桂圆干、猕猴桃干、提子干、芒果干、菠萝干、香蕉片、桃干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、山楂干、桑葚干、乌梅干、冻干草莓干、冻干无花果干、枇杷干中的几种）、桂花干、植物提取物【枸杞、桂圆、大枣、莲子、玉竹、杏仁、沙棘、芡实、阿胶、胖大海、茯苓、薏苡仁、银耳、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种】、桃胶、山梨糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、dl-酒石酸、乳酸、维生素 C、褐藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、红曲红、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、叶绿素铜钠盐、亮蓝、苋菜红（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、葡萄皮红、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、浓缩灭菌、灌装等工艺加工而成的风味饮料浓浆（本产品非直接饮用，作为风味饮品调制使用，按标签所示使用要求稀释后饮用）。

根据原料不同产品可分为：蔬菜风味饮料浓浆、水果风味饮料浓浆、果蔬风味饮料浓浆、蔬菜味饮料浓浆、水果味饮料浓浆、果蔬味饮料浓浆。

## 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.6 白砂糖、红糖、冰糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

- 2.1.8 果蔬汁及浓缩汁应符合 GB 7101 或 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 水果干制品应符合 GB 16325 或 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.11 桂花干应符合 GH/T 1117 的规定。
- 2.1.12 植物提取物应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 桃胶应符合关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告的规定。
- 2.1.14 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.15 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 低聚半乳糖应符合 QB/T 5938 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.22 dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.31 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.39 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.40 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

- 2.1.41 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.42 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.43 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.44 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.45 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.47 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.48 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.49 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.50 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.51 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.53 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.54 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.55 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	浓稠状液体	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，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）, %	≥	2.0	GB/T 12143
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97

纽甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.025 (仅限果味饮料)	GB 5009.35
		0.02 (果味饮料除外)	
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278 或 SN/T 3855
d1-酒石酸、L(+)-酒石酸(以酒石酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；b 仅适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁、山楂干的产品；

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。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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: 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 其他要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目：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。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（井水经过滤、反渗透）、（果葡糖浆、麦芽糖浆、赤藓糖醇、白砂糖、红糖、冰糖、赤砂糖、海藻糖中的一种或几种）为主要原料，加入果蔬汁及浓缩汁【浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩柑桔汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩青柠汁、浓缩柠檬汁、浓缩西梅汁、浓缩南瓜汁、浓缩番薯汁、浓缩芹菜汁、浓缩菊芋（洋姜）汁、浓缩菊苣汁、浓缩甜菜汁、浓缩黑果腺肋花楸果汁、浓缩紫甜菜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩草莓汁、浓缩青梅汁、浓缩乌梅汁、浓缩水蜜桃汁、柚子汁、芒果原浆、荔枝原浆、百香果原浆、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、青桔汁、柠檬汁、西瓜浓缩汁、沃柑原汁、沃柑浓缩汁、橙原汁、芭乐浆、山竹原汁中的一种或几种】，添加或不添加蜂蜜、水果干制品（红枣干、葡萄干、枸杞干、椰蓉干、桂圆干、猕猴桃干、提子干、芒果干、菠萝干、香蕉片、桃干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、山楂干、桑葚干、乌梅干、冻干草莓干、冻干无花果干、枇杷干中的几种）、桂花干、植物提取物【枸杞、桂圆、大枣、莲子、玉竹、杏仁、沙棘、芡实、阿胶、胖大海、茯苓、薏苡仁、银耳、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种】、桃胶、山梨糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、dl-酒石酸、乳酸、维生素 C、褐藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、红曲红、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、叶绿素铜钠盐、亮蓝、苋菜红（仅限果味饮料）、胭脂红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、葡萄皮红、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、浓缩灭菌、灌装等工艺加工而成的风味饮料浓浆（本产品非直接饮用，作为风味饮品调制使用，按标签所示使用要求稀释后饮用）。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。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南云之冰饮品有限公司