



411167S-2026



河南柒格乳业有限公司企业标准

Q/HQG 0002S-2026

风味饮料浓浆

2026-05-08 发布

2026-05-08 实施

河南柒格乳业有限公司 发布

前 言

本标准由河南柒格乳业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：齐轲锋，景欢欢。

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（过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、黑糖中的一种或几种为原料，添加食用葡萄糖、葡萄糖浆、赤砂糖、浓缩果蔬汁（浆）、果蔬原汁（浆）、水果制品（红枣丁、桂圆丁、冷冻蓝莓、冷冻蔓越莓、冷冻树莓、冷冻榴莲肉、冷冻草莓丁、冷冻菠萝丁、冷冻芒果丁、冷冻猕猴桃丁、冷冻雪梨丁、冷冻苹果丁、冷冻糖渍柚子、冷冻糖渍橙、冷冻糖渍红西柚、冷冻糖渍小青桔中的一种或多种）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、植物或植物水煮提取物【玫瑰茄（洛神花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、怀菊花、桂花、关山樱花、姜中的一种或多种】、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉（再制干酪）、咖啡粉、可可粉、魔芋粉、牛磺酸、瓜拉纳提取物、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、乳酸菌发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、果胶、黄原胶、阿拉伯胶、结冷胶、瓜尔胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、明胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、可溶性大豆多糖、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、胭脂红（仅适用于果味饮料浓浆）、苋菜红（仅适用于果味饮料浓浆）、赤藓红（仅适用于果味饮料浓浆）、靛蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、亮蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、焦糖色（仅适用于果味饮料浓浆）、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素、叶黄素、日落黄、柠檬黄、栀子黄（仅适用于果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、红曲红（仅适用于果味饮料浓浆）、甜菜红、紫胶红（仅适用于果味饮料浓浆）、姜黄、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（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、维生素E（抗氧化剂）、葡萄糖酸-δ-内酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（含或不含瓜拉纳提取物）中的几种，经混合、均质、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装而成的风味饮料浓浆（杀菌型）。需按一定比例用水稀释后方可饮用。本产品作为风味饮料加工使用，不提供给消费者直接食用。

根据原料不同分为：果味饮料浓浆、茶味饮料浓浆、乳味饮料浓浆、植物风味饮料浓浆、复合风味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅材料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.3 冷冻蓝莓、冷冻蔓越莓、冷冻树莓、冷冻榴莲肉、冷冻草莓丁、冷冻菠萝丁、冷冻芒果丁、冷冻猕猴桃丁、冷冻雪梨丁、冷冻苹果丁、冷冻糖渍柚子、冷冻糖渍橙、冷冻糖渍红西柚、冷冻糖渍小青桔应成熟适度、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 茉莉花、桂花、红枣丁、桂圆丁、姜应洁净、无污染、无虫蛀、无霉变、不含有夹杂物，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 玫瑰茄应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。
- 2.1.6 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.7 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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)(含苯丙氨酸)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.24 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.25 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.30 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

- 2.1.31 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.32 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.33 靛蓝应符合 GB 28317 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.36 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.37 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.38 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.39 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.40 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.41 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.42 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.45 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.48 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.49 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.50 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.53 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.55 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.57 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.59 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.60 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.61 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.62 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

- 2.1.63 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.64 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.65 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.66 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.67 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.68 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.69 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.70 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.71 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.72 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.73 紫胶红应符合 GB 1886.17 的规定。
- 2.1.74 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.75 乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.76 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.77 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.78 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.79 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.80 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.81 芝士粉（再制干酪）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.82 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.83 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.84 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.85 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.86 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.87 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.88 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.89 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.90 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.91 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.92 果蔬原汁（浆）应符合 GB/T 31121 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	呈透明状或半透明状或不透明状浆体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状及杂质；按规定倍数稀释后，观其色泽、嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，无异嗅、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，静置后有少量沉淀	

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），%	≥	5	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （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 ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
赤藓红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
叶黄素 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
靛蓝 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （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
展青霉素(适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的产品), μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锡 ^d (以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^e , mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
维生素 E ^b , g/kg	≤	0.2	GB 5009.82
牛磺酸 ^c , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^e , mg/kg		3~20	GB 5009.14
维生素 B ₁₂ ^e , μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
镁 ^e , mg/kg		30~60	GB 5009.241
烟酸 ^e , mg/kg		3~18	GB 5009.89
肌醇 ^e , mg/kg		60~120	GB 5009.270
维生素 B ₆ ^e , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a、b 仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验;</p> <p>c 仅适用于采用金属容器包装的产品;</p> <p>d仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品;</p> <p>e仅适用于使用该食品营养强化剂的产品。</p> <p>a、e按标签稀释倍数稀释后检验;</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂、抗氧化剂)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>			

2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品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 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4

霉菌, CFU/mL	≤	20	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20	GB 4789.15
a采样方案应符合GB 4789.1和 GB 4789.25的规定。			

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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

生产加工过程卫生要求应符合 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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。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（过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、黑糖中的一种或几种为原料，添加食用葡萄糖、葡萄糖浆、赤砂糖、浓缩果蔬汁（浆）、果蔬原汁（浆）、水果制品（红枣丁、桂圆丁、冷冻蓝莓、冷冻蔓越莓、冷冻树莓、冷冻榴莲肉、冷冻草莓丁、冷冻菠萝丁、冷冻芒果丁、冷冻猕猴桃丁、冷冻雪梨丁、冷冻苹果丁、冷冻糖渍柚子、冷冻糖渍橙、冷冻糖渍红西柚、冷冻糖渍小青桔中的一种或多种）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、植物或植物水煮提取物【玫瑰茄（洛神花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、怀菊花、桂花、关山樱花、姜中的一种或多种】、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉（再制干酪）、咖啡粉、可可粉、魔芋粉、牛磺酸、瓜拉纳提取物、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、乳酸菌发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、果胶、黄原胶、阿拉伯胶、结冷胶、瓜尔胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、明胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、可溶性大豆多糖、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、胭脂红（仅适用于果味饮料浓浆）、苋菜红（仅适用于果味饮料浓浆）、赤藓红（仅适用于果味饮料浓浆）、靛蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、亮蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、焦糖色（仅适用于果味饮料浓浆）、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素、叶黄素、日落黄、柠檬黄、栀子黄（仅适用于果味饮料浓浆）、栀子蓝（仅适用于果味饮料浓浆）、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、红曲红（仅适用于果味饮料浓浆）、甜菜红、紫胶红（仅适用于果味饮料浓浆）、姜黄、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（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、维生素E（抗氧化剂）、葡萄糖酸-δ-内酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（含或不含瓜拉纳提取物）中的几种，经混合、均质、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装而成的风味饮料浓浆（杀菌型）。需按一定比例用水稀释后方可饮用。本产品作为风味饮料加工使用，不提供给消费者直接食用。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南柒格乳业有限公司