



413177S-2017



郑州乐汇食品有限公司企业标准

Q/ZLS 0001S-2017

---

# 饮料用风味糖浆

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

郑州乐汇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州乐汇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李生武。

H N

Q B

# 饮料用风味糖浆

## 1 范围

本标准规定了饮料用风味糖浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以自来水（经粗滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加红茶粉、乌龙茶粉、绿茶粉、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、咖啡因、磷酸、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、日落黄、诱惑红、苋菜红、食用香精（苹果味香精、柠檬味香精、桃味香精、可乐味香精、芒果味香精、葡萄味香精、酸梅味香精、梨味香精、柚子味香精、茉莉花味香精、桔子味香精），经调配、杀菌灌装、外包装工艺加工而成的仅适用于现调饮料机专用饮料用风味糖浆（饮用时，稀释5~9倍）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.4 红茶粉、乌龙茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 咖啡因应符合 GB 14758 的规定。
- 2.1.14 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.21 食用香精（苹果味香精、柠檬味香精、桃味香精、可乐味香精、芒果味香精、葡萄味香精、酸

梅味香精、梨味香精、柚子味香精、茉莉花味香精、桔子味香精)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		指 标	检 验 方 法
性 状		浓稠状液体	从样品中取出适量, 倒入一洁净的烧杯或白瓷杯中, 在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	苹果味糖浆	淡青色	
	橙味糖浆	桔黄色	
	柠檬味糖浆	无色	
	可乐味糖浆	焦糖色	
	桃味糖浆	乳白色	
	芒果味糖浆	黄色	
	葡萄味糖浆	紫色	
	酸梅味糖浆	酒红色	
	梨味糖浆	淡黄色	
	柠檬红茶味糖浆	红茶汤色	
	蜜桃乌龙茶味糖浆	红茶汤色	
	柚子茉莉花茶味糖浆	绿茶汤色	
	西柚绿茶味糖浆	绿茶汤色	
	柠檬绿茶味糖浆	绿茶汤色	
柠檬乌龙茶味糖浆	红茶汤色		
金桔绿茶味糖浆	绿茶汤色		
气、滋味		按比例兑成饮料后应具有相应品种应有的香气和与品名相符的滋味	
杂 质		无正常视力可见外来杂质, 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 测 方 法
可溶性固形物 (20℃折光计法), %		≥ 30	GB/T 12143
总酸, g/L	可乐味糖浆 (以磷酸计)	1.0-5.0	GB/T 12456
	其他 (以柠檬酸计)	≥ 1.0	
总砷 (以 As 计), mg/L		≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L		≤ 0.3	GB 5009.12
<sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg		≤ 10	GB 5009.185
<sup>c</sup> 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg		≤ 0.15	GB/T 5009.140
<sup>d</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg		≤ 0.6	GB 5009.263
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
<sup>e</sup> 咖啡因, g/kg		≤ 0.15	GB 5009.139

<sup>f</sup> 亮蓝, g/kg	≤	0.007	GB 5009.35
<sup>g</sup> 苋菜红, g/kg	≤	0.016	GB 5009.35
<sup>h</sup> 柠檬黄, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
<sup>j</sup> 日落黄, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
<sup>i</sup> 诱惑红, g/kg	≤	0.03	GB 5009.141
二氧化硫残留量(以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤	10	GB 5009.34
<p>注: <sup>b</sup>展青霉素仅适用于苹果味糖浆;  <sup>c</sup>乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)仅适用于苹果味糖浆、橙味糖浆、柠檬味糖浆、柠檬红茶味糖浆、蜜桃乌龙茶味糖浆、柚子茉莉花茶味糖浆、西柚绿茶味糖浆、柠檬绿茶味糖浆、柠檬乌龙茶味糖浆、金桔绿茶味糖浆。  <sup>d</sup>天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)适用于除可乐味糖浆以外的其他糖浆。  <sup>e</sup>咖啡因仅适用于可乐味糖浆;  <sup>f</sup>亮蓝仅适用于葡萄味糖浆;  <sup>g</sup>苋菜红仅适用于葡萄味糖浆;  <sup>h</sup>柠檬黄仅适用于苹果味糖浆、桃味糖浆、芒果味糖浆;  <sup>j</sup>日落黄仅适用于橙味糖浆、桃味糖浆、芒果味糖浆;  <sup>i</sup>诱惑红仅适用于葡萄味糖浆。</p>			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中第二法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 中第二法
*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
<p>注:1、<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。  2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。  3、*霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101</p>					

## 2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 12695 的要求。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合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;农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

饮料用风味糖浆是以自来水（经粗滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加红茶粉、乌龙茶粉、绿茶粉、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、咖啡因、磷酸、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、日落黄、诱惑红、苋菜红、食用香精（苹果味香精、柠檬味香精、桃味香精、可乐味香精、芒果味香精、葡萄味香精、酸梅味香精、梨味香精、柚子味香精、茉莉花味香精、桔子味香精），经调配、杀菌灌装、外包装工艺加工而成的仅适用于现调饮料机专用饮料用风味糖浆（饮用时，稀释 5~9 倍）。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》和 GB/T 10789《饮料通则》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。

本标准规定了饮料用风味糖浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

郑州乐汇食品有限公司

Q B