



410215S-2018



焦作多易多饮料有限公司企业标准

Q/JDYD 0001S-2018

---

# 果味饮料现调饮料机专用浓浆

2018-01-15 发布

2018-01-15 实施

---

焦作多易多饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由焦作多易多饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢艳军。

H N

Q B

# 果味饮料现调饮料机专用浓浆

## 1 范围

本标准规定了果味饮料现调饮料机专用浓浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、添加或不添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、焦糖色、磷酸、苯甲酸钠、柠檬酸钠、咖啡因、柠檬酸、日落黄、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、可乐香精、柠檬香精、葡萄香精、橙香精、苹果香精、水蜜桃香精中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装而成的果味饮料现调饮料机专用浓浆（本产品以1:5.4倍稀释后饮用）。

## 2 要求

### 2.1 原料

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 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.9 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 咖啡因应符合 GB 14758 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.18 可乐香精、柠檬香精、葡萄香精、橙香精、苹果香精、水蜜桃香精应符合 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		要 求	检测方法
性 状		液体	从样品中取500ml,将本品倒入一洁净烧杯中,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	可乐味饮料现调饮料机专用浓浆	咖啡色	
	柠檬味饮料现调饮料机专用浓浆	透明无色	
	葡萄味饮料现调饮料机专用浓浆	紫色	
	橙味饮料现调饮料机专用浓浆	橙黄色	
	苹果味饮料现调饮料机专用浓浆	青绿色	
	水蜜桃味饮料现调饮料机专用浓浆	浅褐色	
气、滋味	可乐味饮料现调饮料机专用浓浆	可乐味、酸甜适口、无异味	
	柠檬味饮料现调饮料机专用浓浆	柠檬味、酸甜适口、无异味	
	葡萄味饮料现调饮料机专用浓浆	葡萄味、酸甜适口、无异味	
	橙味饮料现调饮料机专用浓浆	橙味、酸甜适口、无异味	
	苹果味饮料现调饮料机专用浓浆	苹果味、酸甜适口、无异味	
	水蜜桃味饮料现调饮料机专用浓浆	水蜜桃味、酸甜适口、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	检测方法
可溶性固形物(20℃,折光计法),%	≥ 4.0	GB/T 12143
咖啡因 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 750	GB 5009.139
总酸(以柠檬酸计), g/100g	≤ 6.0	GB/T 12456
总糖(以蔗糖计), g/100g	≥ 4.0	GB 5009.8
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.2	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.28

乙酰磺胺酸钾(AK糖), g/kg	≤		1.5	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤		3.25	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤		3.0	GB 5009.263
柠檬黄, g/kg	≤	适用于黄色素中单独添加柠檬黄的产品	0.5	GB 5009.35
		适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	0.25	
日落黄, g/kg	≤	适用于黄色素中单独添加日落黄的产品	0.5	GB 5009.35
		适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	0.25	
亮蓝 <sup>b</sup> , g/kg	≤		0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>c</sup> , g/kg	≤		0.5	GB 5009.141
注: a、仅用于可乐味饮料现调饮料机专用浓浆。b、仅用于添加亮蓝的产品检验。c、仅适用于添加诱惑红的产品检验。				
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,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。				

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
*霉菌(CFU/g)	≤	10			GB 4789.15
*酵母(CFU/g)	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

## 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定执行。污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定执行。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、总酸、可溶性固形物、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

果味饮料现调饮料机专用浓浆是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、添加或不添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、焦糖色、磷酸、苯甲酸钠、柠檬酸钠、咖啡因、柠檬酸、日落黄、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、可乐香精、柠檬香精、葡萄香精、橙香精、苹果香精、水蜜桃香精中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装而成的果味饮料现调饮料机专用浓浆（本产品以 1:5.4 倍稀释后饮用）。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了果味饮料现调饮料机专用浓浆的分类、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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

焦作多易多饮料有限公司

QB