



410836S-2018



新乡市天界山生物科技有限公司企业标准

Q/XTS 0005S-2018

风味饮料浓浆

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

新乡市天界山生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新乡市天界山生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李东风、张新、刘光升。

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、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、茉莉花茶粉、绿茶粉、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠或山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、磷酸、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、食用香精（苹果味香精、橙味香精、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、香草味香精、麦汁味香精、巧克力味香精、菠萝味香精、蜂蜜味香精、蓝莓味香精、草莓味香精、山楂味香精、杂果味香精、红牛味香精、柚子味香精、茉莉花味香精、绿茶味香精、红茶味香精、桔子味香精、百香果味香精）中的几种，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风味饮料浓浆（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 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 红茶粉、乌龙茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉应符合 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 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.21 食用香精（苹果味香精、橙味香精、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、香草味香精、麦汁味香精、巧克力味香精、菠萝味香精、蜂蜜味香精、蓝莓味香精、草莓味香精、山楂味香精、杂果味香精、红牛味香精、柚子味香精、茉莉花味香精、绿茶味香精、红茶味香精、桔子味香精、百香果味香精）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	
色 泽	苹果味饮料浓浆	淡青色
	橙味饮料浓浆	桔黄色
	柠檬味饮料浓浆	无色
	可乐味饮料浓浆	焦糖色
	桃味饮料浓浆	乳白色或微黄色
	芒果味饮料浓浆	黄色
	葡萄味饮料浓浆	紫色
	酸梅味饮料浓浆	酒红色
	梨味饮料浓浆	淡黄色
	香草味饮料浓浆	淡黄色
	麦汁味饮料浓浆	淡黄色
	巧克力味饮料浓浆	棕色
	菠萝味饮料浓浆	淡黄色
	蜂蜜味饮料浓浆	淡黄色
	蓝莓味饮料浓浆	深蓝色
	草莓味饮料浓浆	红色
	山楂味饮料浓浆	红色
	红牛风味饮料浓浆	橙红色
	柠檬红茶味饮料浓浆	红茶汤色
	蜜桃乌龙茶味饮料浓浆	红茶汤色
		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。

	柚子茉莉花茶味饮料浓浆	绿茶汤色
	西柚绿茶味饮料浓浆	绿茶汤色
	柠檬绿茶味饮料浓浆	绿茶汤色
	柠檬乌龙茶味饮料浓浆	红茶汤色
	金桔绿茶味饮料浓浆	绿茶汤色
	百香果绿茶味饮料浓浆	绿茶汤色
滋味与气味	按比例兑成饮料后应具有相应品种应有的气味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	检验方法
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
	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
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T5009.140
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	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
亮蓝, g/kg (仅适用于添加亮蓝的产品)	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红, g/kg (仅适用于添加苋菜红的产品)	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄, g/kg (仅适用于添加柠檬黄的产品)	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄, g/kg (仅适用于添加日落黄的产品)	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红, g/kg (仅适用于添加诱惑红的产品)	≤ 0.05	GB 5009.141
胭脂红, g/kg (仅适用于添加胭脂红的产品)	≤ 0.05	GB 5009.35
注: 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 ^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	1	10	GB4789.3 中第二法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
注: 1、a 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 值得样品数; 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 GB7101。					

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 GB2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定;污染物限量应符合 GB2762 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。

编制说明

风味饮料浓浆是以生活饮用水（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、茉莉花茶粉、绿茶粉、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠或山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、磷酸、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、食用香精（苹果味香精、橙味香精、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、香草味香精、麦汁味香精、巧克力味香精、菠萝味香精、蜂蜜味香精、蓝莓味香精、草莓味香精、山楂味香精、杂果味香精、红牛味香精、柚子味香精、茉莉花味香精、绿茶味香精、红茶味香精、桔子味香精、百香果味香精）中的几种，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风味饮料浓浆（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 GB7101《食品安全国家标准 饮料》和 GB/T10789《饮料通则》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。本标准规定了风味饮料浓浆的分类、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、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市天界山生物科技有限公司