



410038S-2026



河南吉美食品有限公司企业标准

Q/HJM 0007S-2026

风味饮料浓浆

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

河南吉美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南吉美食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南吉美食品有限公司。

本标准主要起草人：杨霞。

本标准替代 Q/HJM 0007S-2023（备案号：413700S-2023，备案日期：2023-11-27）。

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要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、果葡糖浆为主原料，添加葡萄糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、浓缩果汁（浆）

【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩杏汁（浆）中的一种或几种】、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸丙二醇酯、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、天然薄荷脑、DL-苹果酸、L-苹果酸、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、磷酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、三聚磷酸钠、红茶粉、绿茶粉、食用香精【水果味香精、薄荷味香精、香草味香精、花味香精、奶味香精、糖味香精中的一种或几种】、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、胭脂红、日落黄、焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）、苋菜红、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、红曲红、栀子黄、栀子蓝、藻蓝、 β 胡萝卜素、碳酸氢钠、维生素C（抗坏血酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、溶糖、搅拌或不搅拌、杀菌或不杀菌、过滤、浓缩或不浓缩、灌装、包装而成的风味饮料浓浆，稀释后饮用。

根据产品工艺及所用原料不同，产品可分为：蜂蜜风味饮料浓浆、水果风味饮料浓浆（苹果风味饮料浓浆、梨风味饮料浓浆、葡萄风味饮料浓浆、柠檬风味饮料浓浆、橙子风味饮料浓浆、柑橘风味饮料浓浆、芒果风味饮料浓浆、蓝莓风味饮料浓浆、树莓风味饮料浓浆、草莓风味饮料浓浆、青梅风味饮料浓浆、蔓越莓风味饮料浓浆、樱桃风味饮料浓浆、猕猴桃风味饮料浓浆、枇杷风味饮料浓浆、百香果风味饮料浓浆、火龙果风味饮料浓浆、番木瓜风味饮料浓浆、提子风味饮料浓浆、柚子风味饮料浓浆、椰子风味饮料浓浆、西瓜风味饮料浓浆、菠萝风味饮料浓浆、榴莲风味饮料浓浆、荔枝风味饮料浓浆、山楂风味饮料浓浆、红枣风味饮料浓浆、番石榴风味饮料浓浆、石榴风味饮料浓浆、香蕉风味饮料浓浆、桃风味饮料浓浆、桑葚风味饮料浓浆、沙棘风味饮料浓浆、黑加仑风味饮料浓浆、枸杞风味饮料浓浆、杏风味饮料浓浆、混合水果风味饮料浓浆）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩杏汁（浆）】应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 赤砂糖应符合 GB 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.14 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.15 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

2.1.16 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.18 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.19 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.20 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.21 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.29 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.30 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.31 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.35 食用香精【水果味香精、薄荷味香精、香草味香精、花味香精、奶味香精、糖味香精】应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 红茶粉、绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.44 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.45 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.46 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.47 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.48 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.49 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.50 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.51 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.52 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.53 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.54 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.55 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.57 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.58 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.59 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.60 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.61 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.62 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.63 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.64 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.65 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.66 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.67 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.68 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.69 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.70 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.71 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.72 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.73 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.74 藻蓝应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.75 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.76 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.77 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.78 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.79 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.80 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	粘稠状液体、均匀一致	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置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), %	≥	0.5	GB/T 12143
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.02	SN/T 1743 或 GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
苋菜红 ^a (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
叶黄素 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
胭脂树橙 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
胭脂虫红 (以胭脂红酸计) ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
苯甲酸钠 ^a (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 或 SN/T 3855
L(+)-酒石酸 ^a (以酒石酸计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<p>a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。</p> <p>b 仅适用于添加浓缩山楂汁(浆)、浓缩苹果汁(浆)的产品。</p> <p>*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、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</p>			

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 ^a 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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样和处理按 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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 12695 的要求。

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,新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。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、果葡糖浆为主原料，添加葡萄糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩杏汁（浆）中的一种或几种】、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸丙二醇酯、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、天然薄荷脑、DL-苹果酸、L-苹果酸、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、磷酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、三聚磷酸钠、红茶粉、绿茶粉、食用香精【水果味香精、薄荷味香精、香草味香精、花味香精、奶味香精、糖味香精中的一种或几种】、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、胭脂红、日落黄、焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）、苋菜红、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、红曲红、栀子黄、栀子蓝、藻蓝、 β 胡萝卜素、碳酸氢钠、维生素C（抗坏血酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、溶糖、搅拌或不搅拌、杀菌或不杀菌、过滤、浓缩或不浓缩、灌装、包装而成的风味饮料浓浆，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》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。