



410457S-2026



河南恒润源食品有限公司企业标准

Q/HHRV 0003S-2026

# 风味饮料浓浆

2026-03-06 发布

2026-03-06 实施

河南恒润源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南恒润源食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：赵杉杉。

本标准自发布之日起替代：Q/HHRY 0003S-2020。

HN

QB

# 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（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、果葡糖浆中的几种为主要原料，添加茶叶【龙井茶、碧螺春、信阳毛尖、白茶、冻顶乌龙、岩茶、铁观音、红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、茉莉花茶、凤凰单丛（枞）茶、茉莉龙珠、青柑普洱中的一种或几种】的浸泡液/汤、果蔬汁/浆、浓缩果蔬汁/浆、木糖醇、黑糖、红糖、冰糖、蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、重瓣红玫瑰花（粉）、桂花（粉）、菊粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、甜菜根粉、羽衣甘蓝粉、速溶咖啡粉、速溶茶粉、海盐、食用盐、【洛神花（玫瑰茄）、五指毛桃、酸角、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）、金银花、薄荷、茯苓、枸杞子、决明子、罗汉果、酸枣仁、桑葚、桂圆、陈皮（橘皮）、紫苏籽、葛根、薏苡仁、肉桂、丁香、玉竹、甘草、佛手、沙棘、黄精、大枣、山药、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】的植物提取物/液、三氯蔗糖、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、L(+)-酒石酸、d1-酒石酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、紫胶红（又名虫胶红）（仅限果味饮料浓浆）、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、食品用香精中的一种或几种，经调配、熬煮（浓缩）、杀菌、罐装、封口、包装加工制成的风味饮料浓浆。

根据配料不同可分为：果味饮料浓浆、茶味饮料浓浆、风味饮料浓浆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.3 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325、SB/T 10198 的规定。
- 2.1.4 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.12 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 海藻糖应符合国家卫生计生委《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》(2014 年第 15 号) 的规定。
- 2.1.15 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 重瓣红玫瑰花(粉)应符合国家卫生健康委员会(原卫生部)2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻类、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.17 桂花(粉)应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。
- 2.1.18 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(2009 年第 5 号)或 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.19 红茶粉、绿茶粉 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.20 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.21 羽衣甘蓝粉、甜菜根粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.22 速溶咖啡粉、速溶茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.23 海盐、食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 植物提取液应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.25 植物提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.30 环己氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.35 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.36 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.43 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.44 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.45 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.46  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.47 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.48 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.49 紫胶红(又名虫胶红)应符合 GB 1886.17 的规定。
- 2.1.50 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.51 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.52 食品用香精应符合 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	检验方法
性状	浓浆状	从样品中随机取出适量, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有各品种应有的色泽, 色泽均匀	
气味、滋味	具有各品种应有的气味、滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

## 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	检验方法	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法)	$\geq$	0.1	GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$	0.25	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg	$\leq$	20	GB 5009.185
环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计) <sup>b</sup> , g/kg	$\leq$	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) <sup>b</sup> , g/kg	$\leq$	0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) <sup>b</sup> , g/kg	$\leq$	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	$\leq$	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	$\leq$	0.2	SN/T 3854
柠檬黄 <sup>b</sup> (以柠檬黄计), g/kg	$\leq$	0.1	GB 5009.35

日落黄 <sup>b</sup> (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>b</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>b</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
苋菜红 <sup>b</sup> (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
叶绿素铜钠盐 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
胭脂红 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
L(+)-酒石酸、dL-酒石酸 <sup>b</sup> (以酒石酸计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品检验; b 仅限添加该品种食品添加剂的产品检测; 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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				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	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

## 2.5 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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

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, 食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、果葡糖浆中的几种为主要原料，添加茶叶【龙井茶、碧螺春、信阳毛尖、白茶、冻顶乌龙、岩茶、铁观音、红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、茉莉花茶、凤凰单丛（枞）茶、茉莉龙珠、青柑普洱中的一种或几种】的浸泡液/汤、果蔬汁/浆、浓缩果蔬汁/浆、木糖醇、黑糖、红糖、冰糖、蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、重瓣红玫瑰花（粉）、桂花（粉）、菊粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、甜菜根粉、羽衣甘蓝粉、速溶咖啡粉、速溶茶粉、海盐、食用盐、【洛神花（玫瑰茄）、五指毛桃、酸角、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）、金银花、薄荷、茯苓、枸杞子、决明子、罗汉果、酸枣仁、桑葚、桂圆、陈皮（橘皮）、紫苏籽、葛根、薏苡仁、肉桂、丁香、玉竹、甘草、佛手、沙棘、黄精、大枣、山药、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】的植物提取物/液、三氯蔗糖、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、L(+)-酒石酸、d1-酒石酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、栀子黄（仅限果味饮料浓浆）、紫胶红（又名虫胶红）（仅限果味饮料浓浆）、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、食品用香精中的一种或几种，经调配、熬煮（浓缩）、杀菌、罐装、封口、包装加工制成的风味饮料浓浆。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。