

Q/YGS

云南滇王驿农业科技开发有限公司企业标准

Q/DWY 0013 S—2023

饮料浓浆

2023 - 12 - 02 发布

2023 - 12 - 05 实施

云南滇王驿农业科技开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的饮料浓浆是以水、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆等为主要原料，添加或不添加果蔬原浆或其浓缩汁、果蔬粉、蜂蜜、重瓣红玫瑰、葛根、枸杞子、茉莉花、橄榄、柚子、木瓜、红枣、生姜、麦冬、山楂、金银花、人参（人工种植）、茯苓、桂圆、百合、白果、蛹虫草、枇杷、蓝莓、柠檬、蔓越莓、三七花、三七叶、三七茎等辅料；添加或不添加食用盐、果葡糖浆、甜味剂（阿斯巴甜、安赛蜜、蔗糖素等）、卡拉胶、酸度调节剂、防腐剂、着色剂、食用香精，经调配、熬煮、过滤、灌装等工艺制成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性能指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》制订，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南滇王驿农业科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：赵永健。

饮料浓浆

1 范围

本标准规定了饮料浓浆的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆等为主要原料，添加或不添加果蔬原浆或其浓缩汁、果蔬粉、蜂蜜、重瓣红玫瑰、葛根、枸杞子、茉莉花、橄榄、柚子、木瓜、红枣、生姜、麦冬、山楂、金银花、人参（人工种植）、茯苓、桂圆、百合、白果、蛹虫草、枇杷、蓝莓、柠檬、蔓越莓、三七花、三七叶、三七茎等辅料；添加或不添加食用盐、果葡糖浆、甜味剂（阿斯巴甜、安赛蜜、蔗糖素等）、卡拉胶、酸度调节剂、防腐剂、着色剂、食用香精，经调配、熬煮、过滤、灌装等工艺制成的饮料浓浆。

2 规范性引用文件

本标准所引用文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

按照配方不同分为：未添加其他配料的系列饮料浓浆、添加了其他配料的系列饮料浓浆。

3.1 未添加其他配料的系列饮料浓浆：红糖、白砂糖、冰糖饮料浓浆等。

3.2 添加了其他配料的系列饮料浓浆：果蔬原浆或其浓缩汁、果蔬粉、蜂蜜、重瓣红玫瑰、葛根、枸杞子、茉莉花、橄榄、柚子、木瓜、红枣、生姜、麦冬、山楂、金银花、人参（人工种植）、茯苓、桂圆、百合、白果、蛹虫草、枇杷、蓝莓、柠檬、蔓越莓、三七花、三七叶、三七茎等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.2 红糖、冰糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。

4.1.6 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.7 果蔬原浆或其浓缩汁、果蔬粉、重瓣红玫瑰、葛根、枸杞子、茉莉花、橄榄、柚子、木瓜、红枣、生姜、麦冬、山楂、金银花、人参（5年及5年以下人工种植）、茯苓、桂圆、百合、白果、蛹虫草、枇杷、蓝莓、柠檬、蔓越莓、三七花、三七叶、三七茎等：应干燥、无霉变、无虫害、无污染，并符合相应食品安全标准和有关规定。

4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色 泽	具有该产品应有的色泽。	取适量混合均匀的样品于洁净干燥无色透明的的烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，品尝滋味，检查有无异物。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味。	
状态、杂质	组织状态均匀一致，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来异物。	

4.3 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	
	饮料浓浆	植物、果蔬饮料浓浆		
可溶性固形物, %	≥	35	25	GB/T 12143
锡 ^a (以 Sn 计), mg/L	≤	150		GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b , mg/L	≤	20		GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
展青霉素 ^c , ug/kg	≤	50		GB 5009.185

^a仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。
^b仅适用于金属灌装果蔬饮料。
^c仅适用于以苹果、山楂为原料制成的产品。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

饮料按照饮料浓浆稀释比例（见附录A）稀释后进行检测。

4.5 微生物限量

4.5.1 以罐头加工工艺生产的饮料浓浆应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.5.2 其他包装的饮料浓浆微生物指标应符合 GB 7101 的规定。

4.5.3 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品的抽样基数不得少于 100 个包装，抽样数量为 18 个包装，将样品平均分为 2 份，1 份检验用，另 1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品均需由生产企业质量检验部门抽检，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

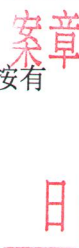
5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验的项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验；

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大偏差时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标有任一项不合格，判定该批产品不合格，不得复检；其它指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。



6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28058 的规定。含蛹虫草、三七花、三七叶、三七茎和人参（人工种植）的产品应标注不适宜人群和每日最大食用量。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混防。

附 录 A（规范性附录）

A.1 饮料浓浆产品稀释比例

饮料浓浆产品稀释比例见表A.1

表A.1 饮料浓浆产品稀释比例

饮料浓浆；植物、糖浆、果蔬饮料浓浆	稀释比例（浓浆：水）
饮料浓浆；植物、糖浆、果蔬饮料浓浆	1:5

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年11月15日至2023年11月21日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。