

Q/TQL

铁岭市奇领食品饮料有限责任公司企业标准

Q/TQL 0001S—2024

风味饮料浓浆

2024-08-24 发布

2024-09-24 实施

铁岭市奇领食品饮料有限责任公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分，标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准食品安全指标依据 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的指标严于国家标准。其他指标依据产品实测值制定。

本标准由铁岭市奇领食品饮料有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘大印。

本标准属首次发布。

风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以水、淀粉糖(果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖)为主要原料,添加或不添加白砂糖,辅以磷酸、柠檬酸、咖啡因、焦糖色、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、安赛蜜、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、麦芽糊精、山梨酸钾、维生素 C、 β -胡萝卜素、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、食品用香精中的一种或多种,经配料、调制、杀菌或不杀菌、灌装、包装工序制成的不同风味复合浓缩饮料浓浆(以下简称产品)。

该产品不适合直接食用,仅供现制饮料使用,需按规定比例稀释后食用,可加入或不加入食品级气体,供配制各种口味饮料(汽水)现调饮料机专用的浓缩糖浆。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期引用文件,仅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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB/T 317 白砂糖
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 10789 饮料通则
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20885 淀粉糖及糖醇质量要求 第2部分:葡萄糖浆(粉)
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分:麦芽糊精
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 1886.15 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸
- GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 14758 食品安全国家标准 食品添加剂 咖啡因
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB 1886.366 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 18454 液体食品无菌包装用复合袋
GB/T 19741 液体食品包装用塑料复合膜、袋
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第70号 (定量包装商品计量监督管理办法)

国家市场监督管理总局 (原国家质量监督检验检疫总局) (2009) 第123号令 《食品标识管理规定》

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 现调饮料机

是在售卖现场，借助特定的设备，将现调饮料机专用风味饮料浓浆和水按照规定的体积比混合调制出饮料(汽水)的设备。

3.2 液体食品包装盒中袋(BIB)

真空铝箔塑料袋，被内置于纸箱内的糖浆专用容器。

3.3 可乐(柠檬、橙、芒果、蓝莓等)系列风味饮料浓浆

以水、淀粉糖(果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖)为主要原料，添加或不添加白砂糖，辅以磷酸、柠檬酸、咖啡因、焦糖色、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、安赛蜜、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、麦芽糊精、山梨酸钾、维生素C、 β -胡萝卜素、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、食品用香精中的一种或多种，经配料、调制、杀菌或不杀菌、灌装、包装工序制成的需按一定比例稀释后方可饮用的不同风味复合浓缩饮料浓浆，供配制各种口味饮料(汽水)现调饮料机专用的浓缩糖浆。

4 产品分类

产品按原辅料、口味不同，分为：可乐风味饮料浓浆；柠檬风味饮料浓浆；其他风味饮料浓浆。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 淀粉糖(果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖)：应符合 GB/T 20882.4、GB/T 20885、GB/T 20883 及 GB 15203 的规定。

5.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

5.1.3 磷酸：应符合 GB 1886.15 的规定。

5.1.4 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

5.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。

5.1.6 咖啡因：应符合 GB 14758 的规定。

5.1.7 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。

5.1.8 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。

5.1.9 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。

5.1.10 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。

5.1.11 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)：应符合 GB 25540 的规定。

- 5.1.12 三氯蔗糖（又名蔗糖素）：应符合 GB 25531 的规定。
- 5.1.13 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合 GB 1886.47 的规定。
- 5.1.14 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 5.1.15 维生素 C（抗坏血酸）：应符合 GB 14754 的规定。
- 5.1.16 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。
- 5.1.17 β -胡萝卜素：应符合 GB 1886.366 的规定。
- 5.1.18 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
- 5.1.19 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。
- 5.1.20 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。
- 5.1.21 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的规定。
- 5.1.22 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 5.1.23 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.24 其他原辅料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

5.2 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
	可乐风味饮料浓浆	柠檬风味饮料浓浆	其他风味饮料浓浆	
色泽	呈深棕色	呈淡黄色	接近与品名相符的果汁的色泽	液体饮料：取一定量混合均匀的被测样品置于 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。 浓缩饮料：按产品标签标示的冲调比例稀释后进行检测
滋味、 气味	味道新鲜并具有典型可乐滋味，具有独特芬香、香气较协调柔和，无不良异味	具有柠檬滋味、味觉协调柔和、酸甜适口，具有柠檬气味，无不良异味	具有近似该品种鲜果或果汁之香气，具有近似该品种鲜果之滋味，酸甜适口，香气协调柔和，无不良异味	
性状	均匀明亮、不浑浊、不分层、无沉淀	清晰透明、无沉淀	液体均匀一致、不分层、无沉淀	
杂质	无肉眼可见的外来杂质			

5.3 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
可溶性固形物(20℃折光计法)/(%) \geq	30.0	GB/T 12143
铅(以 Pb 计)/(mg/L 或 mg/kg) \leq	0.25	GB 5009.12
^a 咖啡因/(g/kg) \leq	0.15	GB 5009.139

^a 仅适用于可乐系列饮料浓浆,按成品饮料折算(以即饮状态计);除可溶性固形物外的其他项目指标值均为将样品按标签标注的稀释倍数(体积比)稀释后(糖浆:水)的检测限值。

5.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定;致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL 或 CFU/g)	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL 或 CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/mL 或 CFU/g) \leq	50				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL 或 CFU/g) \leq	20				GB 4789.15

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1、GB 4789.25 执行。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g或/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

^a 样品采样及处理按 4789.1、GB 4789.25 执行。
n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

5.5 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.6.2 按产品规定的冲调比例稀释后，食品添加剂和营养强化剂的品种和使用量应符合GB 2760、GB 14880的规定。

5.6.3 使用复配食品添加剂，应符合GB 26687 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

5.8 生产加工过程

应符合GB 14881、GB 12695 的规定。

6 检验规则

6.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

6.2.1 组批

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

6.2.2 抽样

在成品库按批随机分散均匀抽取，样品为同一批次保质期内的产品，每批产品中随机抽取一定数量样品(样品数量应满足检验需要)。样品分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

6.3 出厂检验

每批产品应经生产企业质检部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后,方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

6.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；

- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验结果差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存与销售

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，并在明显位置标注食用和稀释方法等信息，添加阿斯巴甜的产品，应标明“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品稀释体积比按表 5 执行。

表 5 稀释体积比

产品名称	糖浆/水稀释体积比
可乐(柠檬、橙)系列风味饮料浓浆	1:5
芒果(蓝莓、甜橙)系列风味饮料浓浆	1:9

7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用聚乙烯材质的 BIB 袋，应符合 GB/T 19741、GB/T 18454 的规定；采用其他包装材料、容器应符合国家包装材料标准和 GB 4806.1 的规定。

7.2.2 单件包装应完整，封口严密，不破损。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.3 包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，且外表清洁，与所装内容物相符合，箱外胶封。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁卫生，产品在运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。

7.3.2 产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运。

7.3.3 搬运产品应轻拿轻放，不应摔扔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，避免太阳暴晒，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品或其它杂物同库贮存。

7.4.2 包装箱应离墙 20cm 以上，底部应有 10cm 以上的垫板。并且不高于 3 层

在本标准规定的运输、贮存条件下，不同产品的保质期按产品标签标注执行（可乐、柠檬、橙风味饮料浓浆保质期为 6 个月；芒果、蓝莓、甜橙等风味饮料浓浆保质期为 12 个月）。
