

# 湖南养益君生物科技有限公司企业标准

Q/AXYJ 0018S-2024

食品安全企业标准  
饮料浓浆

湖南省卫生健康委员会  
食品安全企业标准备案专用章

备案号：6335505-2024

备案日期：2024年6月27日

湖南省  
食品安全

2024-06-25 发布

2024-07-05 实施

湖南养益君生物科技有限公司 发布

## 前 言

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》给出的规则起草。

本标准由湖南养益君生物科技有限公司提出。

本标准由湖南养益君生物科技有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南养益君生物科技有限公司。

本标准主要起草人：章闯、章帆、邹甜、罗柳洪、欧阳程。

# 饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食糖或淀粉糖、咖啡豆及其制品、水果果肉或果汁中的一种或多种为原料，添加或不添加水，添加或不添加食品添加剂，经混合（或不混合）、熬煮（或不熬煮）、调配（或不调配）、灌装、封口、杀菌、包装等生产工艺制成的饮料浓浆，用于按比例稀释（稀释倍数为 1:3 到 1:10）后成为风味饮料。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760      | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准        |
| 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 大肠菌群测定  |
| 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 4789.15   | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数 |
| GB/T 4789.21 | 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验      |
| GB 5009.12   | 食品安全国家标准 食品中铅的测定          |
| GB 5009.16   | 食品安全国家标准 食品中锡的测定          |
| GB/T 6543    | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱          |
| GB 7718      | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则        |
| GB/T 12143   | 饮料通用分析方法                  |
| GB 12695     | 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范         |
| GB 14881     | 食品生产通用卫生规范                |
| GB 28050     | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则      |
| GB 31621     | 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范       |
| 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》

## 3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

| 项目    | 要求               | 检验方法                                                            |
|-------|------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 色泽    | 具有产品应有的色泽，均匀一致   | 打开包装立即嗅其气味，品其滋味，并取50ml混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、组织形态和杂质。 |
| 滋味与气味 | 具有产品应有的滋味、气味，无异味 |                                                                 |
| 组织形态  | 浓稠状液体            |                                                                 |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质      |                                                                 |

3.3 理化要求

理化指标应符合表 2 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)/(%) | ≥ 15.0 | GB/T 12143 |

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

| 项目            | 指标   | 检验方法       |
|---------------|------|------------|
| 铅(Pb)/(mg/kg) | 0.25 | GB 5009.12 |
| 锡(Sn)/(mg/kg) | 150  | GB 5009.16 |

\*仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

| 项目           | 采样方案*及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|--------------|----------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|              | n        | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5        | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5        | 2 | 1               | 10              | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌/(CFU/g) ≤ | 20       |   |                 |                 | GB 4789.15      |
| 酵母/(CFU/g) ≤ | 20       |   |                 |                 | GB 4789.15      |

\* 样品的采样按 GB 4789.1 执行和 GB/T4789.21 执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

| 项目   | 采样方案*及限量 |   |        |     | 检验方法      |
|------|----------|---|--------|-----|-----------|
|      | n        | c | m      | M   |           |
| 沙门氏菌 | 5        | 0 | 0/25ml | --- | GB 4789.4 |

\* 样品的采样按 GB 4789.1 执行和 GB/T4789.21 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中 3.4 带入原则 3.4.2 的规定。

3.6.3 食品添加剂品种应符合 GB 2760 中 14.08 的规定。

### 3.7 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批。

### 5.2 抽样

每批产品随机抽取 2kg 样品，且不少于 12 个最小独立包装，分成两份，一份检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

### 5.5 判定原则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样抽样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

## 6 标志、标签、包装、贮存、运输、保质期

### 6.1 标志

6.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。标明用于按比例稀释（稀释倍数为 1:3 到 1:10）后成为风味饮料。新食品原料标明食用量、不适宜人群。

6.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合相应的食品安全国家标准的规定。

6.2.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，保质期不超过12个月，具体以产品包装标示为准。



△  
草