

备案号：34202206254S
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期：2022年11月24日

Q/HTG

合肥太古可口可乐饮料有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/HTG 0004S-2022
代替 Q/HTG 0004S-2021

饮料浓浆

安徽省卫生健康委员会

2022-10-20 发布

2022-11-20 实施

合肥太古可口可乐饮料有限公司

发布

公开

前 言

本标准除部分标准严于国标外，其余标准等同采用强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准参考 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等相关标准。

本标准替代 Q/HTG0004S-2021《现调饮料机专用糖浆》（备案号：34202103313S）。

本标准与 Q/HTG0004S-2021《现调饮料机专用糖浆》相比主要变化如下：

- 企业标准名称由原《现调饮料机专用糖浆（饮料浓浆）》修订为《饮料浓浆》；
- 重新修订了饮料浓浆的定义；
- 修改了微生物限量；
- 对污染物指标铅（Pb）含量标准单位作了修改。

本标准自 2012 年 04 月 25 日首次发布，2015 年 4 月 25 日延续发布，2016 年 11 月 4 日第二次修订发布，2019 年 7 月 5 日第三次修订发布，2021 年 4 月 30 日第四次修订发布，2022 年 10 月 20 日第五次修订发布。

本标准由合肥太古可口可乐饮料有限公司提出并负责修订和解释。

本次标准主要起草人：阚薇、王伟、王传富、孙惠

饮料浓浆

1 范围

本标准规定了现调饮料机专用饮料浓浆的术语、定义、分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、果葡糖浆、白砂糖、主剂/浓缩液(含食品添加剂和食用香料)按一定比例调制、包装而成的各种口味饮料浓浆。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
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 2763	食品安全国家标准 食品中农残最大残余限量
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
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
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语、定义与分类

3.1 现调饮料机

是指在售卖现场，借助特定的设备，将现调饮料机专用糖浆和水按照规定的体积比进行混合而调制出饮料的设备。

3.2 饮料浓浆

一种以食品原辅料和（或）食品添加剂为基础，经加工制成定量包装的，按一定比例加水稀释后方可饮用的产品。

3.3 分类

根据稀释后是否需要加入二氧化碳的工艺要求，饮料浓浆可分为碳酸型饮料浓浆和非碳酸型饮料浓浆，碳酸型饮料浓浆按口味可分为：可乐型、果味型及其它类型饮料浓浆；非碳酸型饮料浓浆按口味可分为：茶类、果汁类及其它类型饮料浓浆；见表 1。

表 1 产品分类

产品分类	按口味分类	具体产品
碳酸型	可乐型、果味型及其它类型	可口可乐汽水饮料浓浆、雪碧柠檬味汽水饮料浓浆、芬达橙味汽水饮料浓浆、芬达苹果味汽水饮料浓浆、零度可口可乐汽水饮料浓浆等
非碳酸型	茶类、果汁类及其它类型	柠檬红茶味现调饮料浓浆，橙汁现调饮料浓浆等

3.4 BIB

一种食品级塑料袋，被内置于纸箱而固定的饮料浓浆容器。

4 要求

4.1 原辅材料要求

原料用水：应符合 GB 5749 的要求；

其它使用的食品原辅材料应符合相应的国家食品安全标准和相关公告规定，不得添加非法食用添加剂。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 2 规定。

表 2 感官要求

项目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品固有的色泽	取约 50mL 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。饮料浓浆按产品标签标示的冲调比例稀释后进行检测。
滋味、气味	具有与产品类型相符的滋味、气味，无异味，无异嗅	
状 态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

4.3 理化指标

理化指标应符合 GB 7101 的规定；

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量除铅按本文 5 方法制备后应符合表 3 的规定，其它指标应符合 GB 2762 的规定；

表 3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/ kg） ≤	0.25	GB 5009.12

4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 农药残余限量

农药残余限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定；

4.6.2 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/mL	5	2	10 ¹	5*10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				
注：样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用品种和按本标准 5 方法制备后使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

4.8 净容量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》，检验按 JJF 1070 规定执行。

5 检验样品的制备

除净含量允许短缺量检测项目及微生物指标外，其余指标在检测前均需将样品按标签标示的体积稀释比例加无菌纯净水制备。

6 检验规则

6.1 出厂检验

每批产品应由生产厂质检部门检验合格，并采用防盗方式附上产品质量合格证后方可出厂。

出厂常规检验项目包括：感官要求、净容量、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

正常生产每年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目。在下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 原料、设备和工艺发生较大变化时；
- 停产 6 个月以上重新恢复生产时；
- 客户特殊要求或国家市场监督管理机构提出要求时。

6.3 组批与抽样

同一天，同一品种，同一规格的产品为一批。每批产品取 5 袋作净含量检验，并从中抽取适量浓浆用于感官要求和微生物检验，另灌装 1 袋不少于 1L 的产品用于留样。

6.4 判定原则

产品经检验，若微生物指标不合格不允许复检。其它指标若不合格，可对不合格项目加倍抽样进行复检，复检不合格，则判定该批产品检验不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签、包装

7.1.1 标志应符合 GB/T 191 的规定；

7.1.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

7.1.3 包装采用BIB糖浆袋包装容器，BIB的容积规格以标签的标识为准；包装要求封口严密，无破损，包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准和管理办法。

7.2 运输、贮存

7.2.1 运输和贮存符合以下要求：

7.2.1.1 运输工具必须清洁卫生，严禁与有毒有害或高于环境温度或有异味的物品混装混运；搬运时应轻拿轻放，严禁摔撞；运输中必须防止雨淋，避免阳光直晒或受冻。

7.2.1.2 需储存于室内阴凉干燥处，室温环境保存，避免阳光直晒、高温，避免雨淋，禁止撞击。

7.2.2 产品在符合本标准的条件下，具体保质期以标签标注为准。

(以下空白)