Q/WKY

康师傅（乌鲁木齐）饮品有限公司
食品安全企业标准

Q/WKY 0001S—2022
代替 Q/WKY 0001S—2019

新疆维吾尔自治区卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案日期 2022 年 4月 21日
有效期至 2027 年 4月 20日
6501020225736

碳酸饮料（汽水）用浓浆

2022 - 03 - 01 发布　　2022 - 05 - 01 实施

康师傅（乌鲁木齐）饮品有限公司　　发布

前　言

本标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分 :标准的结构和编写》而编写。

本标准要求参照 GB7101-2015《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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，且严于食品安全国家标准的规定编制。

本标准代替 Q/WKY0001S-2019《碳酸饮料（汽水）用浓浆》

本标准由康师傅（乌鲁木齐）饮品有限公司起草并负责解释；

本标准主要起草人：刘芸杰、马强、悦志英、罗蕾

本标准于 2014 年 9 月 12 日首次发布，2015 年 4 月 20 日第一次修订，2015 年 7 月 1 日第二次修订，2017 年 4 月 6 日第三次修订，2019 年 10 月 17 日第四修订，本次修订为第五次修订；

本标准所代替标准的历史版本发布情况为：

—Q/WKY0001S-2014

—Q/WKY0001S-2015

—Q/WKY0001S-2017

—Q/WKY0001S-2019

本标准与 Q/WKY0001S-2019《碳酸饮料（汽水）用浓浆》相比主要变化如下：

—更新了规范性引用文件；

—修订致病菌限量标准；

康师傅（乌鲁木齐）饮品有限公司地址：新疆乌鲁木齐经济技术开发区流花湖路 383 号。

碳酸饮料（汽水）用浓浆

1 范围

本标准规定了碳酸饮料（汽水）用浓浆的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、果葡糖浆（或白砂糖）为主要原料，添加食品添加剂加工而成的现调机调配使用浓浆。

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 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

GB 29921 食品安全国家标准 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 5009.2 食品安全国家标准 食品相对密度的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14758 食品安全国家标准 食品添加剂 咖啡因

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 1886.15 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

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 1886.184　食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.235　食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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（又名安赛蜜）

GB 30616　食品安全国家标准　食品用香精

GB/T 191　包装储运图示标志

GB/T 12143　饮料通用分析方法

GB/T 12456　食品中总酸的测定

GB/T 7107 食品安全国际标准饮料

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

卫生部公告（2012年第16号）　关于批准抗性糊精作为普通食品的公告

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

国家质量监督检验检疫总局（2009）令第123号《食品标识管理规定》（修订版）

3　产品分类

碳酸饮料（汽水）用浓浆按口味和配方不同分为：

3.1 百事可乐系列碳酸饮料浓浆

以果葡糖浆、水为主要原料，添加焦糖色、磷酸、咖啡因、食用香精加工而成的现调机调配使用浓浆。

3.2 七喜系列碳酸饮料浓浆

以果葡糖浆、水为主要原料，添加柠檬酸、食用香精、柠檬酸钠、苯甲酸钠、安赛蜜、蔗糖素加工而成的现调机调配使用浓浆。

3.3美年达系列碳酸饮料浓浆

以水、果葡糖浆、白砂糖为主要原料，添加柠檬酸、麦芽糊精、苯甲酸钠、食用香精、安赛蜜、蔗糖素、日落黄、柠檬黄、柠檬酸钠、胭脂红加工而成的现调机调配使用浓浆。

3.4百事可乐（无糖）系列碳酸饮料浓浆

以水为主要原料，添加焦糖色、磷酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、咖啡因、山梨酸钾、蔗糖素、食用香精、柠檬酸、苯甲酸钠加工而成的现调机调配使用浓浆。

3.5百事可乐无糖（加纤维）系列碳酸饮料浓浆

以水为主要原料，水、抗性糊精、焦糖色、磷酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、食用香精、安赛蜜、咖啡因、山梨酸钾、蔗糖素、柠檬酸、苯甲酸钠加工而成的现调机调配使用浓浆。

4 要求

4.1 原辅料要求

各种原辅料应符合相应标准和有关的规定。

4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。

4.1.3 磷酸：应符合 GB1886.15 的规定。

4.1.4食用香精：应符合 GB 30616的规定。

4.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

4.1.6苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。

4.1.7 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。

4.1.8咖啡因：应符合 GB 14758 的规定。

4.1.9阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 的规定。

4.1.10三氯蔗糖（蔗糖素）：应符合 GB 25531 的规定。

4.1.11乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）：应符合 GB 25540 的规定。

4.1.12山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。

4.1.13 果葡糖浆：应符合GB 20882 的规定。

4.1.14 麦芽糊精：应符合GB 20884 的规定。

4.1.15 柠檬黄：应符合GB 4481.1 的规定。

4.1.15 日落黄：应符合GB 6227.1 的规定。

4.1.16 胭脂红 ：应符合GB 1886.220 的规定。

4.1.17 复配食品添加剂：应符合GB 26687 的规定。

4.1.18 抗性糊精：应符合卫生部公告（2012 年第 16 号）

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定

表1　感官要求

项目	要求				
类型	百事可乐系列碳酸饮料浓浆	七喜系列碳酸饮料浓浆	美年达系列碳酸饮料浓浆	无糖可乐系列碳酸饮料浓浆	百事可乐无糖（加纤维）碳酸饮料浓浆
色泽	呈深棕黑色	呈淡黄色	接近与品名相符的果汁的色泽	具有可乐特有的色泽	具有可乐特有的褐色
滋、气味（稀释后）	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、味感协调柔和、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	具有可乐等香料特有香气，味感协调柔和，酸甜适口	具有可乐特征滋味、气味，无异味
组织状态	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	液体均匀一致，无沉淀	液体均匀一致，无沉淀
杂质	无正常视力可见外来异物				

感官要求指标符合 GB7101 规定；

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2　理化要求

项目	指　　标					
	百事可乐系列碳酸饮料浓浆	七喜系列碳酸饮料浓浆	美年达系列碳酸饮料浓浆	百事可乐无糖系列碳酸饮料浓浆	百事可乐无糖（加纤维）饮料浓浆	检测方法
可溶性固形物（20℃折光计法）/%≥	35.00	25.00	25.00	/	/	GB/T 12143

可溶性固形物（还原糖计）g/100Ml ≤	/	/	/	0.5	0.5	GB5009.8 水解，按 GB5009.7 检测
咖啡因，mg/kg≤	150	/	/	150	150	GB/T 5009.139
总酸， g/kg	1.0（以磷酸计）	/	/	1.0（以磷酸计）	/	GB/T 12456
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg＜	/	0.2				GB/T 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg＜	/			0.5		GB/T 5009.28
乙酰磺氨酸钾（安赛蜜），g/kg＜	/	0.3	0.3	0.3	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg＜	/	0.25	0.25	0.25	0.25	GB/T 22255
柠檬黄，g/kg＜	/	/	0.1	/	/	GB/T 5009.35
日落黄，g/kg＜	/	/	0.1	/	/	
胭脂红，g/kg＜	/	/	0.05	/	/	
膳食纤维，g/L≥	/	/	/	/	15	GB/T 22224
	备注：1.食品添加剂的添加量符合 GB2760 的规定； 2.根据不同口味的色泽，检测相应的合成着色剂； 3.相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占其最大用量的比例之和不应超过 1；					

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3规定

表3　微生物限量

项目	采样方案及限量				方法
	n	c	m	M	
菌落总数 /(CFU/mL)	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群 /(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	–	GB 4789.4
注1：微生物指标符合GB7101规定； 注2：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 注3： n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的要求。

表4 污染物限量

项　　目	要　　求	检　验　方　法
铅　(以Pb计),mg/L	≤ 0.20	GB 5009.12
注： 铅指标严于GB2762的规定；		

4.6 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定执行；

4.7 原料及食品添加剂

4.7.1 原料及食品添加剂的质量应符合相应的国家法律、法规及有关规定。

4.7.2 原料及食品添加剂品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.7.3 保证不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

4.8 生产加工过程卫生要求

食品加工过程应符合 GB 12695、GB 14881 的规定

5　试验方法

5.1 感官指标

5.1.1　色泽、滋味、气味和状态

取 10ml 混合均匀的被测样品置 100ml 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。

5.2 理化指标

样品前处理：本实验所用水系系指去离子水或蒸馏水，所用试剂除特别标注外均为分析纯，检测项目除可溶性固形物检测外，其他测试均按照表 5 要求进行稀释后判定结果。

表 5 样品稀释比例

产品名称	饮料浓浆/水稀释体积比
百事系列碳酸饮料浓浆	1:5
七喜系列碳酸饮料浓浆	1:5

美年达系列碳酸饮料浓浆	1:4
百事无糖系列碳酸饮料浓浆	1:5
百事可乐无糖（加纤维）饮料浓浆	1:5

6 检验规则

6.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、净含量、菌落总数和大肠菌群。

6.2.2 每批产品应按照本标准规定的方法检验，并出具产品合格证。

6.3 型式检验

6.3.1 本标准要求规定的项目为型式检验项目。正常生产时，每半年进行一次。有下列情况之一时也应进行：

a）新产品试制鉴定时；

b）更改主要原料，配方或调查关键工艺时；

c）停产半年以上恢复生产时；

d） 出厂检验结果与上次型式检验有重大差异时；

e） 国家质量监督机构提出要求时；

6.3.2 型式检验项目为本标准 4.2-4.6 的全部项目。

6.3 判定

检验项目全部符合标准判定为合格品，如有一项不符合本标准应从原料批次加倍抽样复验（微生物指标除外），以复验结果为准，当微生物指标有一项不合格时，即判定该批产品为不合格，不得复验。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标签符合 GB7718、GB28050 及《食品标识管理规定》的规定。外包装标志应符合 GB191 的规定。

7.2 包装

采用聚乙烯材料的糖浆袋包装，糖浆袋应符合 GB19741 和 GB 18454 的规定。

糖浆袋为一次性包装，要求封口严密，无破损。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁仍摔、撞击、挤压；运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存；产品应贮存在阴凉、干燥的库房中；严禁露天堆放、避免日晒、雨淋或接近热源、防止冷冻。

8 保质期

在符合上述规定的条件下，产品未启封，百事可乐系列碳酸浓浆 120 天，美年达系列碳酸浓浆 120 天、七喜系列碳酸饮料浓浆 100 天、百事无糖可乐系列碳酸浓浆 100 天、百事可乐无糖（加纤维）饮料浓浆保质期为 100 天。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	碳酸饮料（汽水）用浓浆	标准主要起草人	刘芸杰、马强、悦志英、罗蕾

工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）

本企业标准的制定目的是严于食品安全国家标准的企业标准。

主要工作过程：本标准的起草根据 GB/T1.1-2020《标准化工作指导则 第 1 部分 标准的结构和编写》及《中华人民共和国食品安全法》及《中国人民共和国食品安全法实施条例》要求，根据 GB7101《食品安全国家标准 饮料》编写本标准，经过产品质量验证，验证报告符合要求，报自治区卫生健康委员会备案。

标准主要内容的确定依据〔食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等〕

原辅料要求：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

焦糖色符合 GB/T1886.64 的规定；磷酸符合 GB/T1886.15 的规定；柠檬酸钠符合 GB/T1886.25 的规定；食用香精符合 GB/T30616 的规定；咖啡因符合 GB/T14758 的规定；山梨酸钾符合 GB/T1886.39 的规定；柠檬酸符合 GB/T1886.235 的规定；苯甲酸钠符合 GB/T1886.184 的规定；阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、蔗糖素等的添加均符合 GB/T2760 的规定；生产饮用水符合 GB5749 的规定；

GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制定：感官、大肠菌群、霉菌、酵母菌指标；

按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标；

按照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌（沙门氏菌）指标；

产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况

总酸的测定按照 GB/T12456 的规定执行；铅的测定按照 GB/T5009.12 的规定执行；菌落总数的测定按照 GB/T4789.2 的规定执行；大肠菌群的测定按照 GB/T4789.3 的规定执行；菌落总数和酵母菌的测定按照 GB/T4789.15 的规定执行；沙门氏菌的测定按照 GB/T4789.4 的规定执行；

与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）

符合《中华人民共和国食品安全法》

GB7101《食品安全国家标准 饮料》

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 GB2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅≤0.3mg/L，通过生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定铅≤0.2mg/L，指标严于 GB2762 的规定。
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 标准经 2022 年 3 月 23 日至 2022 年 4 月 11 日在新疆卫生监督网公示，公示期 20 天，公示期间未收到修改意见。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准备案登记表

<table>
<tr><td colspan="2">食品生产企业名称</td><td colspan="5">康师傅（乌鲁木齐）饮品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="2">注册地址</td><td colspan="5">乌鲁木齐经济技术开发区流花湖路 383 号</td></tr>
<tr><td colspan="2">法定代表人/负责人</td><td>黎振宜</td><td colspan="2">联系电话</td><td colspan="2">0991-6768668</td></tr>
<tr><td colspan="2">企业备案事项联系人</td><td>罗蕾</td><td colspan="2">联系电话</td><td colspan="2">18160568225</td></tr>
<tr><td colspan="2">企业标准名称</td><td>碳酸饮料（汽水）用浓浆</td><td colspan="2">企业标准编号</td><td colspan="2">Q/WKY0001S-2022</td></tr>
<tr><td colspan="2">适用的食品类别与代码</td><td colspan="5">碳酸饮料（14.04）</td></tr>
<tr><td rowspan="3">食品安全相关内容</td><td rowspan="2">严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标</td><td rowspan="2">项目</td><td colspan="2">食品安全国家（地方）标准</td><td rowspan="2">企业标准指标值</td></tr>
<tr><td>标准名称（标准号）</td><td>项目指标值</td></tr>
<tr><td>铅</td><td>GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》</td><td>≤0.3mg/L</td><td>≤0.2mg/L</td></tr>
<tr><td>其他食品安全相关内容</td><td colspan="4">企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。
☑符合 □不符合</td></tr>
<tr><td>企业自我承诺</td><td colspan="5">一、本企业对提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。
二、本企业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》。本企业对违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。
三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。
四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</td></tr>
<tr><td colspan="6">法定代表人签字：
企业（盖章）
2022年 4月 18日</td></tr>
</table>

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆维吾尔自治区卫生健康委员会制