

ICS 67.160.20
X 51

Q/HKKY

海南省食品安全企业标准

Q/HKKY 0040S—2023
代替 Q/HKKY 0040S—2022

饮料浓浆

2023 - 12 - 10 发布

2023 - 12 - 20 实施

海南太古可口可乐饮料有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和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》的规定起草。

本标准代替Q/HKKY 0040S—2022《饮料浓浆》。

本标准与Q/HKKY 0040S—2022相比，主要修改如下：

- 修订产品分类；
- 修订理化指标及微生物限量要求；
- 修订食品添加剂要求；
- 删除检验样品的制备。

本标准由海南太古可口可乐饮料有限公司提出。

本标准由海南太古可口可乐饮料有限公司起草。

本标准主要起草人：单风刚、冯海生、曾维鹏、卢荣章。

本标准代替标准历次发布情况：

- Q/HKKY 0040S—2012、Q/HKKY 0040S—2015、Q/HKKY 0040S—2016、Q/HKKY 0040S—2017、Q/HKKY 0040S—2018、Q/HKKY 0040S—2019、Q/HKKY 0040S—2020、Q/HKKY 0040S—2021、Q/HKKY 0040S—2022。

饮料浓浆

1 范围

本标准规定了饮料浓浆的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验样品的制备、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以水、白砂糖和（或）果葡果糖、酸味剂（可乐型为磷酸；雪碧系列和芬达系列为柠檬酸）、防腐剂（苯甲酸钠等）、着色剂（焦糖色等）、甜味剂（安赛蜜等）、抗氧化剂（维生素C等）、咖啡因及食用香料等原料调制而成的各种口味、适用于可口可乐系列、雪碧系列和芬达系列等现调饮料机专用的饮料浓浆的生产控制、检验和贮存等环节。

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/T 317 白砂糖
- GB 1886.15 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸
- 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 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 4789.15 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB 14758 食品安全国家标准 食品添加剂 咖啡因
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB/T 21733 茶饮料

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
 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 术语和定义

下定术语和定义适用于本文件。

3.1

现调饮料机

在售卖现场，借助特定的设备，将糖浆和水按照规定的体积比混合而调制出饮料的设备。

4 产品分类

现调饮料机专用的饮料浓浆按表1进行分类。

表1 产品分类

可乐型	碳酸饮料	以可乐香精或类似可乐果香型的香精为主要香气成分的碳酸饮料，如：可口可乐系列产品、零度可口可乐系列产品等
果味型	碳酸饮料	以果味香精为主要成分，含有少量果汁或不含果汁的碳酸饮料，如：雪碧系列、芬达系列、醒目系列、怡泉系列产品等
茶味型	非碳酸饮料	茶饮料、茶味系列产品等
其它型	碳酸饮料	除上述三类以外的碳酸饮料：如苏打水、盐汽水、姜汁汽水、沙士汽水、乳酸风味产品及其他风味等

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 5.1.2 果葡糖糖：应符合 GB/T 20882 的要求。
- 5.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.4 磷酸：应符合 GB 1886.15 要求。
- 5.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 要求。
- 5.1.6 食用香精：应符合 GB 30616 要求。
- 5.1.7 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的要求。
- 5.1.8 安赛蜜：应符合 GB 25540 的要求。
- 5.1.9 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的要求。
- 5.1.10 维生素 C：应符合 GB 14754 的要求。
- 5.1.11 咖啡因：应符合 GB 14758 的要求。

5.2 感官要求

应符合表2的要求。

表 2 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈产品各种配料应有的色泽	按产品标签标示的冲调方法稀释后，取约50ml混合均匀的被测样品置于无色透明的容器，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
滋味、气味	具有各种配料加工后应有的滋味与气味，无异味、无异嗅	
性 状	浓稠状，稀释后为液体状，无正常视力可见外来异物	

5.3 理化指标

理化指标应符合表3规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标						检验方法
	可乐型		果味型	茶味型		其它型	
	零度可口 可乐系列	可口可 乐系列		茶味 系列	茶饮 料		
可溶性固形物（20℃，按折光计），% ≤	—	78.0				GB/T 12143	
咖啡因，mg/kg	20~150		—	—	—	GB 5009.139	
茶多酚，mg/kg ≥	—	—	—	150	—	GB/T 21733	
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.2				—	GB 5009.12	

注：以上指标（铅除外）均按产品标签标示的水/饮料浓浆比例稀释后检测。

5.4 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（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	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
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：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

5.5 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中规定的方法进行测定。

6 食品添加剂

- 6.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 6.3 食品添加剂添加量，均按照产品标签的水/饮料浓浆比例稀释后检测。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

8.2 抽样

每批抽样数量5袋，每个样品不少于1L（使用计划的BIB糖袋盛装），其中全部样品先用于微生物检验的取样，待取样后剩余样品用于理化指标的检验，另外每缸糖浆留样BIB袋灌入1L左右的糖浆，并贴上该批次的标签作为留样备查。

8.3 出厂检验

出厂时对每批产品进行检验，并附产品合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、可溶性固形物、pH值、菌落总数、大肠菌群等。

8.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本文件技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

8.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本文件要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本文件要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

应符合GB 7718的要求。包装的储运标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

产品用不锈钢食具容器或复合食品包装袋包装，包装材料应符合GB 4806.9或GB 9683的要求。也可以按客户要求包装，包装材料应符合相应卫生标准要求。

9.3 运输

运输工具必须清洁卫生，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；严禁与有温度或有异味物品混装混运。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

9.4 贮存

贮存于阴凉干燥通风的、仓库中，不得露天堆放；每种产品必须规定保质期。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

10 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为150天。
