

Q/AHPQ

安徽品青食品工业有限公司企业标准

Q/AHPQ 0002S-2026

风味饮料浓浆

2026-1-15发布

2026-2-28实施

安徽品青食品工业有限公司 发布



前 言

本标准的格式依据 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》的规定进行编写。

本标准贯彻执行了GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

本标准中铅（以 Pb 计） $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ，符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“饮料”中铅（以 Pb 计） $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 的限量规定。

本标准由安徽品青食品工业有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘意意、任振强

本标准于 2022年8月首次发布，本次未做修订。



风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、金砂糖、黄砂糖、精幼砂糖、绵白糖、原糖、方糖、黄方糖、红糖、黑糖、冰片糖、冰糖、果葡糖浆、结晶果糖、麦芽糖浆、麦芽糖、葡萄糖浆、葡萄糖、液体糖、焦糖糖浆、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种为主要原料，加或不加饮用水、果蔬汁（浆）、浓缩果汁为主要原料，选择性添加或不添加食用盐、蜂蜜、食品用香精、食品添加剂[苯甲酸、苯甲酸钠、山梨酸、山梨酸钾、甜菊糖苷、赤藓糖醇、麦芽糖醇、三氯蔗糖、L-阿拉伯糖、安赛蜜、甜蜜素、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、乙酰化二淀粉磷酸酯、亮蓝、诱惑红、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、琼脂、阿斯巴甜，经过预处理、调配、杀菌、冷却、灌装、包装等主要工序制成的风味饮料浓浆（以下简称产品）。

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 1886.25	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸钠
GB 1886.32	食品安全国家标准	食品添加剂	高粱红
GB 1886.37	食品安全国家标准	食品添加剂	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
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	阿斯巴甜
GB 1886.111	食品安全国家标准	食品添加剂	甜菜红
GB 1886.217	食品安全国家标准	食品添加剂	亮蓝
GB 1886.222	食品安全国家标准	食品添加剂	诱惑红
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 1886.239	食品安全国家标准	食品添加剂	琼脂
GB 1886.355	食品安全国家标准	食品添加剂	甜菊糖苷
GB 1886.366	食品安全国家标准	食品添加剂	β -胡萝卜素
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准	
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定	
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 7101	食品安全国家标准	饮料	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜	
GB 15203	食品安全国家标准	淀粉糖	
GB 17325	食品安全国家标准	食品工业用浓缩液（汁、浆）	
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 26404	食品安全国家标准	食品添加剂	赤藓糖醇
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB 28307	食品安全国家标准	食品添加剂	麦芽糖醇和麦芽糖醇液
GB 29929	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化二淀粉磷酸酯
GB 29931	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基二淀粉磷酸酯

GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31624	食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 15108	原糖
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 20882.4	果葡糖浆
GB/T 20883	麦芽糖
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB/T 23528.2	低聚果糖
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1445	绵白糖
GB/T 35883	冰糖
GB/T 35884	赤砂糖
GB/T 35888	方糖
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
QB/T 2685	冰片糖
QB/T 4093	液体糖
QB/T 4095	黄砂糖
QB/T 35885	红糖
QB/T 4563	金砂糖
QB/T 4564	精幼砂糖
QB/T 4566	黄方糖
QB/T 4567	黑糖
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（2005）第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）

国家卫生计生委关于食品营养强化剂新品种 6S-5-甲基四氢叶酸钙以及氮氧等 8 种扩大使用范围的食品添加剂的公告（2017 年第 13 号）

3 分类

根据产品主要原料不同分为水果风味饮料浓浆（主要原料含果汁（浆）或浓缩果汁）和其他风味饮料浓浆。

要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 3.1.2 赤砂糖：应符合 GB/T 35884、GB 13104 的规定。
- 3.1.3 金砂糖：应符合 QB/T 4563、GB 13104 的规定。
- 3.1.4 黄砂糖：应符合 QB/T 4095、GB 13104 的规定。
- 3.1.5 精幼砂糖：应符合 QB/T 4564、GB 13104 的规定。
- 3.1.6 绵白糖：应符合 GB/T 1445、GB 13104 的规定。
- 3.1.7 原糖：应符合 GB/T 15108、GB 13104 的规定。
- 3.1.8 方糖：应符合 GB/T 35888、GB 13104 的规定。
- 3.1.9 黄方糖：应符合 QB/T 4566、GB 13104 的规定。
- 3.1.10 红糖：应符合 GB/T 35885、GB 13104 的规定。
- 3.1.11 黑糖：应符合 QB/T 4567、GB 13104 的规定。
- 3.1.12 冰片糖：应符合 QB/T 2685、GB 13104 的规定。
- 3.1.13 冰糖：应符合 GB/T 35883、GB 13104 的规定。

- 3.1.14 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。
- 3.1.15 结晶果糖、葡萄糖浆：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.16 麦芽糖浆、麦芽糖：应符合 GB/T 20883、GB 15203 的规定。
- 3.1.17 葡萄糖：应符合 GB/T 20882.2、GB 15203 的规定。
- 3.1.18 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.19 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 3.1.20 液体糖：应符合 QB/T 4093、GB 13104 的规定。
- 3.1.21 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.22 果蔬汁（浆）：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.23 浓缩果汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.24 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.25 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.26 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.27 苯甲酸：应符合 GB 1886.183 的规定。
- 3.1.28 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.29 山梨酸：应符合 GB 1886.186 的规定。
- 3.1.30 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.31 甜菊糖苷：应符合 GB 1886.355 的规定。
- 3.1.32 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.33 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的规定。
- 3.1.34 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.35 L-阿拉伯糖：应符合 QB/T 4321 的规定。
- 3.1.36 安赛蜜：应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.37 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 24221 的规定。
- 3.1.39 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.40 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.41 β -胡萝卜素：应符合 GB 1886.366 的规定。
- 3.1.42 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。
- 3.1.43 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.44 高粱红：应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.45 天然胡萝卜素：应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.46 甜菜红：应符合 GB 1886.111 的规定。

3.2 感官要求与试验方法

感官要求与试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求与试验方法

项 目	要 求	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽	QB/T4093
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
状态	黏稠液体，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
干物质（固形物）含量/（%）	≥ 60	QB/T 4093
pH	3.5~6.5	QB/T 4093

3.4 污染物限量与试验方法

污染物限量与试验方法应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量与试验方法

项 目	指 标	试验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第 75 号令的规定 IJF 1070 规定的方法测定。

3.7 加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



4 检验规则

4.1 检验分类

产品检验分原辅料检验、出厂检验和型式检验。

4.2 原辅料检验

原、辅料入库前应由企业质量技术部门按照原、辅料质量标准验收，合格后方可入库使用。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂前都应进行出厂检验，经检验合格后方可出厂。

出厂检验项目为感官要求、干物质（固形物）含量、pH值、净含量。需增加项目时，在供、收双方中的书面合同中明确。

4.4 型式检验

4.4.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅料来源发生改变、更换主要生产设备可能影响产品质量时；
- c) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时；

c) 本次出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

4.4.2 型式检验项目包括本标准中第 4 章中除 4.1、4.7 规定的全部项目。

4.5 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品提供检验报告，交收双方均有权提出在交付现场进行抽检或抽样封存。

4.6 抽样

出厂检验和型式检验时，每批抽样基数不得少于 200 个最小独立包装（或不少于 100kg），随机抽取 12 个最小独立包装（或不少于 2kg），检样一式两份，供检验和复检备用。定量包装产品净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定进行。取样时产品包装应完好，标签完整，封口严密，否则不予取样。

4.7 判定规则

4.7.1 产品经检验，所有应检项目全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。

4.7.2 若有不合格项目，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。复检结果全部合格时，则判定该批产品或该次型式检验为合格。若复检结果仍有一项不符合标准要求时，则判定该批产品或该次型式检验为不合格。



5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。运输包装标志应注明：产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

5.2 包装

产品包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定要求，应保持清洁、封装严密、无渗漏。包装纸箱应严密、牢固、坚实耐压。

5.3 运输

5.3.1 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。

5.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔，撞击，挤压。

5.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥阴凉、清洁的库房中，产品离地面 15cm 以上，离墙壁 20cm 以外，仓贮时应下有垫层，严防受潮。不得与有毒、有异味、易挥发或潮湿的物品混放。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

6 保质期

在上述规定的贮运条件下，自生产之日起，产品的保质期为 12 个月。