



412451S-2017



河南栗子园食品饮料有限公司企业标准

Q/HLS 0019S-2017

---

# 果味饮料

2017-10-12 发布

2017-10-12 实施

---

河南栗子园食品饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南栗子园食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫文娜。

H N

Q B

# 果味饮料

## 1 范围

本标准规定了果味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩白兰瓜汁）、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖（蔗糖素）、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、DL-苹果酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（柠檬香精、苹果香精、桃味香精、芒果香精、荔枝香精、雪梨香精、菠萝香精、橙味香精、草莓香精、猕猴桃香精、白兰瓜香精、哈密瓜香精、混合水果香精），经杀菌、调配、搅拌、灌装或者调配、搅拌、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.2 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩白兰瓜汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.21 食用香精（柠檬香精、苹果香精、桃味香精、芒果香精、荔枝香精、雪梨香精、菠萝香精、橙味香精、草莓香精、白兰瓜香精、哈密瓜香精、猕猴桃香精、混合水果香精）应符合 GB 30616 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检测方法
性 状		均匀一致的液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽		淡黄色或无色	
气 味	柠檬味饮料	具有柠檬特有的香味，无异味	
	芒果味饮料	具有芒果特有的香味，无异味	
	桃味饮料	具有桃特有的香味，无异味	
	荔枝味饮料	具有荔枝特有的香味，无异味	
	苹果味饮料	具有苹果特有的香味，无异味	
	雪梨味饮料	具有梨特有的香味，无异味	
	菠萝味饮料	具有菠萝特有的香味，无异味	
	橙味饮料	具有橙特有的香味，无异味	
	草莓味饮料	具有草莓特有的香味，无异味	
	哈密瓜味饮料	具有哈密瓜特有的香味，无异味	
	白兰瓜味饮料	具有白兰瓜特有的香味，无异味	
猕猴桃味饮料	具有猕猴桃特有的香味，无异味		
滋 味	柠檬味饮料	具有柠檬特有的滋味，味酸甜，无异味	
	芒果味饮料	具有芒果特有的滋味，味酸甜，无异味	
	桃味饮料	具有桃特有的滋味，味酸甜，无异味	

	荔枝味饮料	具有荔枝特有的滋味，味酸甜，无异味
	苹果味饮料	具有苹果特有的滋味，味酸甜，无异味
	雪梨味饮料	具有梨特有的滋味，味酸甜，无异味
	菠萝味饮料	具有菠萝特有的滋味，味酸甜，无异味
	橙味饮料	具有橙特有的滋味，味酸甜，无异味
	草莓味饮料	具有草莓特有的滋味，味酸甜，无异味
	哈密瓜味饮料	具有哈密瓜特有的滋味，味酸甜，无异味
	白兰瓜味饮料	具有白兰瓜特有的滋味，味酸甜，无异味
	猕猴桃味饮料	具有猕猴桃特有的滋味，味酸甜，无异味
杂 质		无肉眼可见的外来杂质

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
可溶性固形物(20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸(以一分子柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.05	GB/T 12143
pH 值	3.0-4.5	GB 5009.237
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
铜(以 Cu 计), mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
总磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/L	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠, g/L	≤ 0.03	SN/T 3855
乙酰磺胺酸钾(AK 糖), g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖(蔗糖素), g/L	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
展青霉素, μg/L	≤ 10	GB 5009.185
防腐剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1		

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
霉菌*, CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25ml	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/ml	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
*项目严于食品安全国家标准。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验;型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

果味饮料以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩白兰瓜汁）、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖（蔗糖素）、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、DL-苹果酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（柠檬香精、苹果香精、桃味香精、芒果香精、荔枝香精、雪梨香精、菠萝香精、橙味香精、草莓香精、猕猴桃香精、白兰瓜香精、哈密瓜香精、混合水果香精），经杀菌、调配、搅拌、灌装或者调配、搅拌、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

本标准中霉菌酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

河南栗子园食品饮料有限公司

2017年09月11日

QB