



412376S-2017



安阳市益康饮品有限公司企业标准

Q/AYY 0002S-2017

果味饮料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

安阳市益康饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由安阳市益康饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周保良。

本标准自发布之日起代替 Q/AYY 0002S-2017（发布日期 2017-06-17）备案号为 411557S-2017。

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、标签和标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（苹果浓缩汁、青柠浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、黄桃浓缩汁、山楂浓缩汁、瓜拉纳浓缩汁、橙子浓缩汁、大枣浓缩汁、乌梅浓缩汁、椰子浓缩汁、香蕉浓缩汁、菠萝浓缩汁、芒果浓缩汁、柚子浓缩汁、荔枝浓缩汁、柿子浓缩汁、梨浓缩汁、樱桃浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、石榴浓缩汁、柑橘浓缩汁、葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁）、乳粉、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、食用香精（苹果香精、青柠香精、哈密瓜香精、黄桃香精、山楂香精、瓜拉纳香精、橙子香精、大枣香精、乌梅香精、椰子香精、香蕉香精、菠萝香精、芒果香精、柚子香精、荔枝香精、柿子香精、梨香精、樱桃香精、草莓香精、蓝莓香精、石榴香精、柑橘香精、葡萄香精、百香果香精）中的几种为原料，经配料、过滤、灭菌、灌装、包装而成的果汁含量大于等于 2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的有关规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的有关规定。

2.1.4 苹果浓缩汁应符合 GB/T 18963 和 GB17325 的规定。

2.1.5 浓缩果汁（青柠浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、黄桃浓缩汁、山楂浓缩汁、瓜拉纳浓缩汁、橙子浓缩汁、大枣浓缩汁、乌梅浓缩汁、椰子浓缩汁、香蕉浓缩汁、菠萝浓缩汁、芒果浓缩汁、柚子浓缩汁、荔枝浓缩汁、柿子浓缩汁、梨浓缩汁、樱桃浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、石榴浓缩汁、柑橘浓缩汁、葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的有关规定。

2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的有关规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的有关规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的有关规定。

2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的有关规定。

2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的有关规定。

2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的有关规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的有关规定。

2.1.13 食用香精（苹果香精、青柠香精、哈密瓜香精、黄桃香精、山楂香精、瓜拉纳香精、橙子香精、大枣香精、乌梅香精、椰子香精、香蕉香精、菠萝香精、芒果香精、柚子香精、荔枝香精、柿子香精、

梨香精、樱桃香精、草莓香精、蓝莓香精、石榴香精、柑橘香精、葡萄香精、百香果香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1

项 目	要 求	试验方法
性 状	液体	随机抽取样品 50mL, 倒入无色烧杯中, 在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、并嗅其气味然后以温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂物。
色 泽	具有原料特有的颜色	
气、滋味	各原料混合后特有的气、滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2

项 目	指 标	检验方法
pH 值	3.5~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物, %	≤ 5	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素, μg/L (适用于苹果、山楂味饮料)	≤ 10	GB 5009.185
阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140

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 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) ≤	10				GB 4789.15

*酵母 (CFU/mL)	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; * 该项指标值严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

果味饮料是以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（苹果浓缩汁、青柠浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、黄桃浓缩汁、山楂浓缩汁、瓜拉纳浓缩汁、橙子浓缩汁、大枣浓缩汁、乌梅浓缩汁、椰子浓缩汁、香蕉浓缩汁、菠萝浓缩汁、芒果浓缩汁、柚子浓缩汁、荔枝浓缩汁、柿子浓缩汁、梨浓缩汁、樱桃浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、石榴浓缩汁、柑橘浓缩汁、葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁）、乳粉、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、食用香精（苹果香精、青柠香精、哈密瓜香精、黄桃香精、山楂香精、瓜拉纳香精、橙子香精、大枣香精、乌梅香精、椰子香精、香蕉香精、菠萝香精、芒果香精、柚子香精、荔枝香精、柿子香精、梨香精、樱桃香精、草莓香精、蓝莓香精、石榴香精、柑橘香精、葡萄香精、百香果香精）中的几种为原料，经配料、过滤、灭菌、灌装、包装而成的果汁含量大于等于 2.5%的果味饮料。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和 GB/T 10789《饮料通则》的有关规定，参照相关标准制订本标准。作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 7101。

安阳市益康饮品有限公司

2017年09月04日