



412409S-2017



洛阳大仁饮品有限公司企业标准

Q/LDY 0002S-2017

果味饮料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

洛阳大仁饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳大仁饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李其龙、李治、汤顺。

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。

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁中的一种或几种）为原料，辅以白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、食用香精（桃味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、西瓜味香精、葡萄味香精、山楂味香精、红枣味香精、苹果味香精、草莓味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精中的一种或几种），经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的果汁含量不低于 2.5% 的果味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 桃味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、西瓜味香精、葡萄味香精、山楂味香精、红枣味香精、苹果味香精、草莓味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精应符合 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	检验方法
性状	均匀的透明液体	从样品中取出 1 瓶，
色泽	桃味饮料 无色至浅黄色，色泽均匀一致	

	柠檬味饮料	无色至浅黄色，色泽均匀一致	倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	荔枝味饮料	无色至浅黄色，色泽均匀一致	
	西瓜味饮料	桃红色，色泽均匀一致	
	葡萄味饮料	紫红色，色泽均匀一致	
	山楂味饮料	黄红色，色泽均匀一致	
	红枣味饮料	深红色，色泽均匀一致	
	苹果味饮料	浅棕黄色，色泽均匀一致	
	草莓味饮料	浅红色至红色，色泽均匀一致	
	香蕉味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	猕猴桃味饮料	深黄绿色，色泽均匀一致	
	哈密瓜味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	菠萝味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	石榴味饮料	深棕红色，色泽均匀一致	
	气、滋味	桃味饮料	
柠檬味饮料		具有柠檬香味，酸甜适中，无异味	
荔枝味饮料		具有荔枝香味，微甜，无异味	
西瓜味饮料		具有西瓜香味，微甜，无异味	
葡萄味饮料		具有葡萄香味，酸甜适中，无异味	
山楂味饮料		具有山楂香味，酸甜适中，无异味	
红枣味饮料		具有红枣香味，酸甜适中，无异味	
苹果味饮料		具有苹果香味，酸甜适中，无异味	
草莓味饮料		具有草莓香味，酸甜适中，无异味	
香蕉味饮料		具有香蕉香味，微甜，无异味	
猕猴桃味饮料		具有猕猴桃香味，酸甜适中，无异味	
哈密瓜味饮料		具有哈密瓜香味，微甜，无异味	
菠萝味饮料		具有菠萝香味，微甜，无异味	
石榴味饮料		具有石榴香味，酸甜适中，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀		

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	检验方法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143

总酸（以柠檬酸计） ^a , g/100ml	≥	0.1	GB/T 12456
pH		3.0-6.0	GB 5009.237
总砷（以As计）, mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计）, mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）, g/kg	≤	0.30	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）, g/kg	≤	0.60	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤	0.50	GB 5009.28
展青霉素, μg/L	≤	10.0（仅适用于山楂味饮料、苹果味饮料）	GB 5009.185

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				
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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
* 霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 12695的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；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；农药最大残留量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、总酸、pH、可溶性固形物、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁中的一种或几种）为原料，辅以白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、食用香精（桃味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、西瓜味香精、葡萄味香精、山楂味香精、红枣味香精、苹果味香精、草莓味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精中的一种或几种），经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的果汁含量不低于 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》规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》和 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

洛阳大仁饮品有限公司

2017 年 09 月 04 日

QB