



411328S-2017



新乡市大海金银花食品有限公司

企业标准

Q/XDH 0008S-2017

果味饮料

2017-06-14 发布

2017-06-14 实施

新乡市大海金银花食品有限公司

发布

H N

Q B

## 前 言

本标准文本按照 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。

本标准由新乡市大海金银花食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王绍海、李淑泉。

本标准于 2017 年 05 月 19 日首次发布。

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。

本规定适用于以深井水（经粗滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩桔子汁、浓缩红枣汁、芒果浓缩汁）为主要原料，辅以果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、维生素 C（抗坏血酸）、山梨酸钾、苹果香精、葡萄香精、桔子香精、红枣香精、芒果香精，经调配、高温杀菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于 2.5%的果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩葡萄汁应符合 SB/T 10200 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 浓缩桔子汁、芒果浓缩汁、浓缩红枣汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 苹果香精、葡萄香精、桔子香精、红枣香精、芒果香精应符合 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    | 检验方法 |
|-------|--------|------|
| 性 状   | 液 体    |      |
| 苹果味饮料 | 无色或淡黄色 |      |

|      |       |                |   |
|------|-------|----------------|---|
| 色 泽  | 葡萄味饮料 | 无色或淡黄色         | 从样品中取出果味饮料,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。 |
|      | 桔子味饮料 | 无色或淡黄色         |   |
|      | 芒果味饮料 | 无色或淡黄色         |   |
|      | 枣味饮料  | 无色或淡黄色         |   |
| 气、滋味 | 苹果味饮料 | 具有苹果的气味、酸甜,无异味 |   |
|      | 葡萄味饮料 | 具有葡萄的气味、酸甜,无异味 |   |
|      | 桔子味饮料 | 具有桔子的气味、酸甜,无异味 |   |
|      | 芒果味饮料 | 具有芒果的气味、酸甜,无异味 |   |
|      | 枣味饮料  | 具有红枣的气味、酸甜,无异味 |   |
| 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 规定

表 2 理化指标

| 项 目                                | 指 标 | 检验方法    |               |
|------------------------------------|-----|---------|---------------|
| 可溶性固形物, %                          | ≥   | 0.5     | GB/T 12143    |
| pH 值                               |     | 3.0-6.0 | GB 5009.237   |
| 总酸(以柠檬酸计) g/L                      | ≥   | 0.2     | GB/T 12456    |
| 总砷(以 As 计), mg/L                   | ≤   | 0.2     | GB 5009.11    |
| 铅(以 Pb 计), mg/L                    | ≤   | 0.05    | GB 5009.12    |
| 二氧化硫残留量(以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L | ≤   | 10.0    | GB 5009.34    |
| 乙酰磺胺酸钾, g/L                        | ≤   | 0.30    | GB/T 5009.140 |
| 山梨酸钾(以山梨酸计), g/L                   | ≤   | 0.5     | GB 5009.28    |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜),                  | ≤   | 0.6     | GB 5009.263   |
| 展青霉素 <sup>a</sup> , μg/L           | ≤   | 10      | GB 5009.185   |

注: a 仅适用于苹果味饮料。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

| 项目 | 采样方案 <sup>a</sup> 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              | 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;<br>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。<br>*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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产过程中卫生要求

食品生产加工过程中卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的有关规定执行。

## 编制说明

果味饮料是以深井水（经粗滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩桔子汁、浓缩红枣汁、芒果浓缩汁）为主要原料，辅以果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、维生素 C（抗坏血酸）、山梨酸钾、苹果香精、葡萄香精、桔子香精、红枣香精、芒果香精，经调配、高温杀菌、灌装、包装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》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB /T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》来制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市大海金银花有限公司

2017 年 05 月 19 日