



411415S-2017



虞城县金立食品有限公司企业标准

Q/YJL 0001S-2017

果味饮料

2017-06-30 发布

2017-06-30 实施

虞城县金立食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按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。

本标准由虞城县金立食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李广金。

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。

本标准适用于以深井水（经二级反渗透、过滤）、浓缩果汁（浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩山楂汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩青苹果汁、浓缩荔枝汁）、食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色、亮蓝）、食用香精（橙味香精、水蜜桃香精、雪梨香精、菠萝香精、芒果香精、蓝莓香精、柠檬香精、西柚香精、山楂香精、草莓香精、葡萄香精、青苹果香精、荔枝香精）、白砂糖、黄原胶、羧甲基纤维素钠，添加或不添加食用酒精为原料，经配料、混合、过滤、杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于2.5%或乙醇含量不超过质量分数0.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合生活饮用水GB 5749的规定。

2.1.2 浓缩橙汁应符合GB 17325和GB/T 21730的规定。

2.1.3 浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩山楂汁、浓缩青苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁应符合GB 17325和SB/T 10198的规定。

2.1.4 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合GB 25540的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.8 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.9 雪梨香精、菠萝香精、芒果香精、蓝莓香精、甜橙香精、水蜜桃香精、柠檬香精、西柚香精

、山楂香精、青苹果香精、葡萄香精、草莓香精、荔枝香精应符合GB 30616 的规定。

- 2.1.10 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.11 日落黄应符合GB 6227的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 胭脂红应符合GB 1886.220 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 L-苹果酸应符合GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 22367的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合GB 2721、GB 5461的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合GB1886.25 的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合GB1886.217 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.23 食用酒精应符合GB 31640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	液体	从样品中取出 1 瓶（杯），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	橙味果味饮料		淡黄色，色泽均匀一致
	水蜜桃味果味饮料		褐红色，色泽均匀一致
	冰糖雪梨味果味饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	蓝莓味果味饮料		紫红色，色泽均匀一致
	菠萝味果味饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	芒果味果味饮料		黄色，色泽均匀一致
	柠檬味果味饮料		无色
	西柚味果味饮料		淡黄色，色泽均匀一致
	山楂味果味饮料		淡红色，色泽均匀一致
	草莓味果味饮料		淡红色，色泽均匀一致
	葡萄味果味饮料		淡紫色，色泽均匀一致

	青苹果果味饮料	淡绿色，色泽均匀一致
	荔枝味果味饮料	无色，色泽均匀一致
气 味	橙味果味饮料	有橙子清香气味，无异味
	水蜜桃味果味饮料	有水蜜桃清香气味，无异味
	冰糖雪梨味果味饮料	有雪梨清香气味，无异味
	蓝莓味果味饮料	有蓝莓清香气味，无异味
	菠萝味果味饮料	有菠萝清香气味，无异味
	芒果味果味饮料	有芒果清香气味，无异味
	柠檬味果味饮料	有柠檬清香气味，无异味
	西柚味果味饮料	有西柚清香气味，无异味
	山楂味果味饮料	有山楂清香气味，无异味
	草莓味果味饮料	有草莓清香气味，无异味
	葡萄味果味饮料	有葡萄清香气味，无异味
	青苹果果味饮料	有青苹果香气味，无异味
	荔枝味果味饮料	有荔枝清香气味，无异味
	滋 味	橙味果味饮料
水蜜桃味果味饮料		具有水蜜桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口
冰糖雪梨味果味饮料		具有雪梨应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口
蓝莓味果味饮料		具有蓝莓应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口
菠萝味果味饮料		具有菠萝应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口
芒果味果味饮料		具有芒果应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口
柠檬味果味饮料		具有柠檬应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口
西柚味果味饮料		具有西柚应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口
山楂味果味饮料		具有山楂应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口
草莓味果味饮料		有草莓应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口
葡萄味果味饮料		有葡萄应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口
青苹果果味饮料		有青苹果应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口
荔枝味果味饮料	有荔枝应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	

杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有少量果汁沉淀	
-----	---------------------	--

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	检测方法
酒精度 ^b , % (vol, 20℃)	≤ 0.5	GB/T 15038
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 2.0	GB/T 12143
pH	3.5~6.5	GB 5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB/T12456
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 (AK糖), g/L	≤ 0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠, g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
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
二氧化硫残留量 (以SO ₂ 计), mg/L	≤ 10.0	GB 5009.34
柠檬黄 ^c , g/L	≤ 0.03	GB 5009.35
日落黄 ^d , g/L	≤ 0.02	GB 5009.35
苋菜红 ^e , g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^h , g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
亮蓝 ^f , g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^a , μg/L	≤ 10.0	GB 5009.185
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263

a: 仅适于山楂味果味饮料、青苹果味果味饮料。c: 柠檬黄仅适于橙味果味饮料、水蜜桃味果味饮料、冰糖雪梨味果味饮料、菠萝味果味饮料、芒果味果味饮料、西柚味果味饮料、草莓味果味饮料、青苹果味果味饮料; d: 日落黄仅适于橙味果味饮料、冰糖雪梨味果味饮料、菠萝味果味饮料、芒果味果味饮料、西柚味果味饮料; h: 胭脂红仅适于蓝莓味果味饮料、山楂味果味饮料、葡萄味果味饮料; e: 苋菜红仅适于草莓味果味饮料。f: 亮蓝仅使用于青苹果味果味饮料、葡萄味果味饮料、水蜜桃味果味饮料; b: 酒精度仅适用于葡萄味果味饮料 (含食用酒精的产品)。

注: 同一功能食品添加剂 (相同色泽着色剂, 防腐剂, 抗氧化剂) 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。

柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色、亮蓝

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
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
*霉菌, CFU/mL	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL	10				GB 4789. 15

注1: a 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行;
 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。
 *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的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合GB 12695的规定。

2.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

2.8 其他要求

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

编制说明

果味饮料是以深井水（经二级反渗透、过滤）、浓缩果汁（浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩山楂汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩青苹果汁、浓缩荔枝汁）、食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色、亮蓝）、食用香精（橙味香精、水蜜桃香精、雪梨香精、菠萝香精、芒果香精、蓝莓香精、柠檬香精、西柚香精、山楂香精、草莓香精、葡萄香精、青苹果香精、荔枝香精）、白砂糖、黄原胶、羧甲基纤维素钠，添加或不添加食用酒精为原料，经配料、混合、过滤、杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于2.5%或乙醇含量不超过质量分数0.5%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》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

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。

虞城县金立食品有限公司

2017年05月27日