



411492S-2017



南丰之源生物科技有限公司企业标准

/HFY 0002S-2017

味饮料

017-07-11 发布

2017-07-11 实施

南丰之源生物科技有限公司 发布

H N

Q B

前 言

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

本标准由河南丰之源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨团结 张甫振。

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(经去离子、反渗透),添加白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、碳酸氢钠(小苏打)、食用盐、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩青梅汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩樱桃汁、浓缩玫瑰汁、浓缩橄榄汁、浓缩杨梅汁、浓缩杨桃汁、浓缩山楂汁、浓缩山竹汁、浓缩橙汁)、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食用果味香精(苹果香精、柠檬香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、荔枝香精、雪梨香精、青梅香精、芒果香精、椰子香精、樱桃香精、玫瑰香精、橄榄香精、杨梅香精、杨桃香精、山楂香精、山竹香精、橙香精),经调配、杀菌和灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料的要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的要求。
- 2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的要求。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的要求。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的要求。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的要求。
- 2.1.9 浓缩果汁应符合 GB 17325 的要求。其中浓缩苹果汁还应符合 GB/T 18963 的要求,浓缩橙汁还应符合 GB/T 21730 的要求。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的要求。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的要求。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- 2.1.14 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的要求。
- 2.1.15 苹果香精、柠檬香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、荔枝香精、雪梨香精、青梅香精、芒果香精、椰子香精、樱桃香精、玫瑰香精、橄榄香精、杨梅香精、杨桃香精、山楂香精、山竹香精、橙香精应符合 GB 30616 的要求。

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	试验方法
性状	液体,允许有少量果汁沉淀	从样品中取出50ml,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。
色泽	呈无色到浅黄色透明的液体	
气味、滋味	苹果味果味饮料:具有苹果的气味,酸甜适口,无异味	
	柠檬味果味饮料:具有柠檬的气味,酸甜适口,无异味	
	水蜜桃味果味饮料:具有水蜜桃的气味,酸甜适口,无异味	

	蓝莓味果味饮料: 具有蓝莓的气味, 酸甜适口, 无异味	
	荔枝味果味饮料: 具有荔枝的气味, 酸甜适口, 无异味	
	雪梨味果味饮料: 具有雪梨的气味, 酸甜适口, 无异味	
	青梅味果味饮料: 具有青梅的气味, 酸甜适口, 无异味	
	芒果味果味饮料: 具有芒果的气味, 酸甜适口, 无异味	
	椰子味果味饮料: 具有椰子的气味, 酸甜适口, 无异味	
	樱桃味果味饮料: 具有樱桃的气味, 酸甜适口, 无异味	
	玫瑰味果味饮料: 具有玫瑰的气味, 酸甜适口, 无异味	
	橄榄味果味饮料: 具有橄榄的气味, 酸甜适口, 无异味	
	杨梅味果味饮料: 具有杨梅的气味, 酸甜适口, 无异味	
	杨桃味果味饮料: 具有杨桃的气味, 酸甜适口, 无异味	
	山楂味果味饮料: 具有山楂的气味, 酸甜适口, 无异味	
	山竹味果味饮料: 具有山竹的气味, 酸甜适口, 无异味	
	橙味果味饮料: 具有橙的气味, 酸甜适口, 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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH值	3.0-4.5	GB 5009.237
总酸(以柠檬酸计), g/L	≥ 0.05	GB/T 12456
可溶性固形物(20℃, 以折光计), g/100g	≥ 2.5	GB/T 12143
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)含量, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)(g/kg)	≤ 0.6	GB 5009.263
苯甲酸钠含量(以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
山梨酸钾含量(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠含量(以乙二胺四乙酸计), g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
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(适用于苹果味和山楂味), μg/L	≤ 10	GB 5009.185

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

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 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

H N

Q B

编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经去离子、反渗透），添加白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、碳酸氢钠（小苏打）、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩青梅汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩樱桃汁、浓缩玫瑰汁、浓缩橄榄汁、浓缩杨梅汁、浓缩杨桃汁、浓缩山楂汁、浓缩山竹汁、浓缩橙汁）、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食用果味香精（苹果香精、柠檬香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、荔枝香精、雪梨香精、青梅香精、芒果香精、椰子香精、樱桃香精、玫瑰香精、橄榄香精、杨梅香精、杨桃香精、山楂香精、山竹香精、橙香精），经调配、杀菌和灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的有关规定制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌和酵母菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

河南丰之源生物科技有限公司

2017年6月12日

QB