



411680S-2017



上蔡县东升食品有限公司企业标准

Q/SDS 0001S-2017

果味饮料

2017-07-24 发布

2017-07-24 实施

上蔡县东升食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由上蔡县东升食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程贺丽。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩枸杞汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩椰子汁、浓缩橘子汁）、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、果葡糖浆、苹果酸、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、乙基麦芽酚、黄原胶、植脂末（氢化植物油、葡萄糖浆、乳化剂〈单、双甘油脂肪酸酯、甘油、乳酸脂肪酸甘油酯〉）、食用香精（苹果味香精、梨味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、山楂味香精、菠萝味香精、芒果味香精、草莓味香精、香蕉味香精、枸杞味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、柚子味香精、橘子味香精、哈密瓜味香精、猕猴桃味香精、椰子味香精、橘子味香精）为原料，经调配、过滤、灭菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 植脂末（氢化植物油、葡萄糖浆、乳化剂〈单、双甘油脂肪酸酯、甘油、乳酸脂肪酸甘油酯〉）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.3 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 食用香精应符合 GB 30616 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.19 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 冰醋酸应符合 GB 1886.10 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		检验办法	
	瓶装	盒装		
性 状	液体		取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、并用清水漱口，尝其滋味，应符合表 1 的要求。	
色 泽	芒果味饮料	浅黄色		乳白色
	苹果味饮料	浅棕红色		乳白色
	山楂味饮料	浅红色		乳白色
	橘子味饮料	浅橘色		乳白色
	哈密瓜味饮料	浅绿色		乳白色
	草莓味饮料	浅红色		乳白色
	红枣味饮料	浅红色		乳白色
	水蜜桃味饮料	浅粉红色		
	菠萝味饮料	浅黄色		
	梨味饮料	浅黄色		
	柠檬味饮料	浅黄色		
	柚子味饮料	浅黄色		
	猕猴桃味饮料	浅绿色		
	苹果醋味饮料	具有本产品应有的色泽		
	蓝莓味饮料	具有本产品应有的色泽		
	维生素强化饮料	浅黄色		
	香蕉味饮料	乳白色		
	椰子味饮料	乳白色		
	蓝莓枸杞味饮料	乳白色		
红枣枸杞味饮料	乳白色			
气	芒果味饮料		具有芒果的气味、滋味，无异味	

味、滋味	苹果味饮料	具有苹果的气味、滋味，无异味
	山楂味饮料	具有山楂的气味、滋味，无异味
	橘子味饮料	具有橘子的气味、滋味，无异味
	哈密瓜味饮料	具有哈密瓜的气味、滋味，无异味
	草莓味饮料	具有草莓的气味、滋味，无异味
	红枣味饮料	具有红枣的气味、滋味，无异味
	水蜜桃味饮料	具有水蜜桃的气味、滋味，无异味
	菠萝味饮料	具有菠萝的气味、滋味，无异味
	梨味饮料	具有梨的气味、滋味，无异味
	柠檬味饮料	具有柠檬的气味、滋味，无异味
	柚子味饮料	具有柚子的气味、滋味，无异味
	猕猴桃味饮料	具有猕猴桃的气味、滋味，无异味
	苹果醋味饮料	具有本产品应有的气味、滋味，无异味
	蓝莓味饮料	具有蓝莓的气味、滋味，无异味
	维生素强化饮料	具有本产品应有的气味、滋味，无异味
	香蕉味饮料	具有香蕉的气味、滋味，无异味
	椰子味饮料	具有椰子的气味、滋味，无异味
	蓝莓枸杞味饮料	具有本产品应有的气味、滋味，无异味
	红枣枸杞味饮料	具有本产品应有的气味、滋味，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~5.5	GB/T 5750.4
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤	0.05	SN/T 1743
展青霉素 ^c , μg/L	≤	10	GB 5009.185
牛磺酸 ^d , g/kg		0.4-0.6	GB 5009.169
维生素 B ₆ ^d , mg/kg		0.4-1.6	GB 5009.154

注：1、相同色泽的着色剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和应不超过 1。

2、^a适用于芒果味饮料（瓶装）、苹果味饮料（瓶装）、山楂味饮料（瓶装）、橘子味饮料（瓶装）、哈密瓜味饮料（瓶装）、草莓味饮料（瓶装）、红枣味饮料、水蜜桃味饮料、菠萝味饮料、梨味饮料、柠檬味饮料、柚子味饮料、猕猴桃味饮料、苹果醋味饮料、蓝莓味饮料、维生素强化饮料；

3、^c适用于山楂味饮料、苹果味饮料

4、^d适用于维生素强化饮料

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				检验办法
	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
*酵母菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
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

注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行。

2、n 为同一批次采集的样品件数；c 为最大可允许超过 m 值的样品数量；m 微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。

3、*该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 规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB 12695 和 GB 14881 相关规定。

2.7 其他要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩枸杞汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩椰子汁、浓缩橘子汁）、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、果葡糖浆、苹果酸、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、乙基麦芽酚、黄原胶、植脂末（氢化植物油、葡萄糖浆、乳化剂〈单、双甘油脂肪酸酯、甘油、乳酸脂肪酸甘油酯〉）、食用香精（苹果味香精、梨味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、山楂味香精、菠萝味香精、芒果味香精、草莓味香精、香蕉味香精、枸杞味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、柚子味香精、橘子味香精、哈密瓜味香精、猕猴桃味香精、椰子味香精、橘子味香精）为原料，经调配、过滤、灭菌、灌装、封口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》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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

上蔡县东升食品有限公司

2017 年 06 月 20 日