



411909S-2017



河南七点半食品有限公司企业标准

Q/HQS 0015S-2017

果味饮料

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

河南七点半食品有限公司 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。

本标准由河南七点半食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 貌和平、万慧霞、原德树。

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。

本标准适用于以地下水（经过滤、脱臭、离子交换树脂软化）、浓缩果汁或果浆[浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩百香果汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁]、果葡糖浆、葡萄糖、白砂糖、酸度调节剂（柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、D-异抗坏血酸钠、甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、添加或不添加食用盐]、香精（苹果香精、草莓香精、柠檬香精、西番莲香精、芒果香精、蓝莓香精、西柚香精）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、诱惑红）中的几种或多种为原料，经调配、杀菌、热灌装或者灌装后二次灭菌的主要工序生产的原果汁含量不低于2.5%的各种果味饮料产品。

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 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 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.6 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合GB 25531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 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.17 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.21 浓缩苹果汁应符合GB/T 18693的规定。

2.1.22 其他浓缩果汁（浆）（浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩百香果汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁）应符合GB 17325的规定。

2.1.23 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.24 苹果香精、草莓香精、百香果（西番莲）香精、柠檬香精、芒果香精、蓝莓香精、西柚香精应符合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 感官指标

项 目	要 求	试验方法	
性 状	液体	从样品中取出一瓶，将本品倒入洁净透明的烧杯中，置于自然光下用眼睛观察其色泽、性状，检查其有无外来杂质，嗅其气味；然后以温开水漱口，品其滋味。	
色 泽	苹果味饮料		浅黄绿色，色泽均匀一致
	草莓味饮料		淡红色，色泽均匀一致
	柠檬味饮料		无色至微黄色，色泽均匀一致
	百香果味饮料		淡黄色，色泽均匀一致
	芒果味饮料		黄色，色泽均匀一致
	蓝莓味饮料		浅蓝紫色，色泽均匀一致
	西柚味饮料		无色至乳白色，色泽均匀一致
气 味 和 滋 味	苹果味饮料		有苹果清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	草莓味饮料		有草莓清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	柠檬味饮料		有柠檬清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	百香果味饮料		有百香果清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	芒果味饮料		有芒果清香气味，酸甜可口，口味纯正，无异味
	蓝莓味饮料	有蓝莓浓郁香气，酸甜可口，滋味柔和，无异味	
	西柚味饮料	有西柚清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质，久置允许有少量果汁沉淀		

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），%	≥ 2.0	GB/T12143
pH值	2.8-4.0	GB/T 5750
总酸（以一水柠檬酸计），（g/L）	≥ 1.5	GB/T 12456

山梨酸钾(以山梨酸计), (g/L)	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), (g/L)	≤	0.2	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), (g/L)	≤	0.25	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素), (g/L)	≤	0.60	GB 5009.97
三氯蔗糖, (g/L)	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄, (g/L) (只适用于加柠檬黄的产品)	≤	0.03	GB 5009.35
日落黄, (g/L) (只适用于加日落黄的产品)	≤	0.03	GB 5009.35
胭脂红, g/L (只适用于加胭脂红的产品)	≤	0.02	GB 5009.35
苋菜红, g/L (只适用于加苋菜红的产品)	≤	0.02	GB 5009.35
诱惑红, g/L (只适用于加诱惑红的产品)	≤	0.02	GB 5009.141
亮蓝, g/L (只适用于加亮蓝的产品)	≤	0.015	GB 5009.35
展青霉素, μg/L (只适用于加苹果汁产品)	≤	10	GB 5009.185
总砷(以As计), (mg/L)	≤	0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), (mg/L)	≤	0.05	GB 5009.12
铜(以Cu计), (mg/L)	≤	5	GB 5009.13
锌 ^a (以Zn计), (mg/L)	≤	5.0	GB 5009.14
铁 ^a (以Fe计), (mg/L)	≤	15	GB 5009.90
锡 ^a (以Sn计), (mg/L)	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a , (mg/L)	≤	20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
注1: a、仅适用于金属罐装的检测。			
注2: 相同着色剂、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一。			

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	
细菌总数 (CFU/ml)	5	2	100	10000	GB4789.2
大肠菌群 (CFU/ml)	5	2	1	10	GB4789.3中的平板计数法
酵母 (CFU/ml) * ≤	10				GB4789.15
霉菌 (CFU/ml) * ≤	10				GB4789.15

沙门氏菌（/25ml）	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/ml）	5	1	100	1000	GB4789.10第二法
<p>注1:a样品的采样及处理按GB 4789.1和 GB/T 4789.21执行；</p> <p>注2: n为同一批次产品应采集的件数；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；M为致病菌指标的最高安全限量值。</p> <p>*霉菌和酵母的指标严于国标。</p>					

2.5 净含量及允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》和JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的规定

2.7 其它要求

添加剂的限量应符合GB 2760的规定，真菌毒素的限量应符合GB 2761的规定，污染物的限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留的限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、总酸、pH值、可溶性固形物、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。

编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤、脱臭、离子交换树脂软化）、浓缩果汁或果浆[浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩百香果汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁]、果葡糖浆、葡萄糖、白砂糖、酸度调节剂（柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、D-异抗坏血酸钠、甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、添加或不添加食用盐]、香精（苹果香精、草莓香精、柠檬香精、西番莲香精、芒果香精、蓝莓香精、西柚香精）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、诱惑红）中的几种或多种为原料，经调配、杀菌、热灌装或者灌装后二次灭菌的主要工序生产的原果汁含量不低于2.5%的各种果味饮料产品。

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，参照参照GB/T 10789《饮料通则》和食品安全国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于国家标准GB7101。

河南七点半食品有限公司

2017年07月25日

QB