



411940S-2017



新乡市华豫食品有限公司企业标准

Q/XHS 0005S-2017

果味饮料

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

新乡市华豫食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新乡市华豫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高国海。

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（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、六偏磷酸钠、食品用香精（橙味香精、葡萄味香精、草莓味香精、芒果味香精、菠萝味香精、苹果味香精、荔枝味香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装加工而成的果汁含量不低于2.5%的果味饮料。

2 原料

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁）应符合 GB 17325 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.12 食品用香精（橙味香精、葡萄味香精、草莓味香精、芒果味香精、菠萝味香精、苹果味香精、荔枝味香精）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	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一烧杯中, 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 酸甜可口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许少量沉淀	

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), %	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	2.5-4.5	GB/T 5750
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	仅限苹果味饮料 ≤ 10	GB 5009.185

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
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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
*霉菌和酵母的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 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、总酸、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验；型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、六偏磷酸钠、食品用香精（橙味香精、葡萄味香精、草莓味香精、芒果味香精、菠萝味香精、苹果味香精、荔枝味香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市华豫食品有限公司

2017 年 07 月 25 日