



412036S-2017



洛阳龙门广贸食品有限公司企业标准

Q/LLGS 0001S-2017

果味饮料

2017-08-29 发布

2017-08-29 实施

洛阳龙门广贸食品有限公司 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。

本标准由洛阳龙门广贸食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙玉民、赵红建。

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）、浓缩果汁（浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、食用香精（菠萝味香精、荔枝味香精、梨味香精）中的多种为原料，经调配、均质、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于 2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 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 浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 菠萝味香精、荔枝味香精、梨味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 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	检验方法
-----	-----	------

性 状		液 体	从样品中取出 1 罐，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，应符合表 1 的规定。
色 泽	菠萝味饮料	亮黄色，色泽均匀一致	
	荔枝味饮料	乳白色，色泽均匀一致	
	梨味饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
气、滋味	菠萝味饮料	具有菠萝应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	荔枝味饮料	具有荔枝应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	梨味饮料	具有梨应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀	

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/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.6	GB/T 12456
pH 值	3.5-5.5	GB 5009.237
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 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
同一功能的着色剂在混合使用时，各自用量占其最大用量比例之和不应超过 1。		
^a 仅适用于梨味饮料		

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 (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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；

*霉菌、酵母菌指标严于国家标准 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 JJF1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物残留限量应符合 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、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、食用香精（菠萝味香精、荔枝味香精、梨味香精）中的多种为原料，经调配、均质、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制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/T 10789《饮料通则》、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。

本标准中霉菌、酵母菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

洛阳龙门广贸食品有限公司

2017 年 07 月 24 日