



412065S-2017



南阳顺阳饮品有限公司企业标准

Q/NSY 0003S-2017

果味饮料

2017-08-31 发布

2017-08-31 实施

南阳顺阳饮品有限公司 发布

前 言

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

本标准由南阳顺阳饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱州 和伟 张志勇。

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、标签、标志、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁）为主要原料，辅以添加柠檬酸、柠檬酸钠、食用碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、对羟基苯甲酸乙酯、食品用香精（柠檬香精、蜜桃香精、苹果香精、玫瑰香精、青柠香精、薄荷香精），经调配、混合、臭氧杀菌、灌装工艺制成的苏打果味饮料，原果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

2 要求

2.1 原辅材料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定；浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.5 柠檬香精、蜜桃香精、苹果香精、玫瑰香精、青柠香精、薄荷香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
性状	液体		取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查杂质。
色泽	玫瑰苏打果味饮料	呈无色，澄清透明	
	柠檬苏打果味饮料	呈无色，澄清透明	
	蜜桃苏打果味饮料	呈无色，澄清透明	
	苹果苏打果味饮料	呈无色，澄清透明	
	青柠薄荷果味饮料	呈无色，澄清透明	
	柠檬果味饮料	呈无色，澄清透明	
气、滋味	玫瑰苏打果味饮料	具有玫瑰花的香气，酸甜适口，无异味	
	柠檬苏打果味饮料	具有柠檬的香气，酸甜适口，无异味	
	蜜桃苏打果味饮料	具有蜜桃的香气，酸甜适口，无异味	
	苹果苏打果味饮料	具有苹果的香气，酸甜适口，无异味	
	青柠薄荷果味饮料	具有青柠和薄荷的香气，酸甜适口，无异味	

	柠檬果味饮料	具有柠檬的香气，酸甜适口，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	要 求	检验方法	
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		3.0-5.0	GB 5009.237
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤	0.15	GB 5009.263
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
砷（以 As 计），mg/L	≤	0.01	GB 5009.11
二氧化硫残留量，mg/L	≤	10	GB 5009.34
对羟基苯甲酸乙酯，（以对羟基苯甲酸计）g/L	≤	0.25	GB 5009.31
溴酸盐，mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
展青霉素 ^a ，μg/L	≤	10	GB5009.185

注：a 展青霉素适用于添加浓缩苹果汁的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量还应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

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） ≤			15		GB 4789.15
*酵母/（CFU/mL） ≤			15		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*该项指标严于国家标准 GB 7101 的要求；
a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、pH 值、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

果味饮料以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁）为主要原料，辅以添加柠檬酸、柠檬酸钠、食用碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、对羟基苯甲酸乙酯、食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、苹果香精、玫瑰香精、青柠香精、薄荷香精），经调配、混合、臭氧杀菌、灌装工艺制成的苏打果味饮料，原果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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，卫生指标依据 GB 7101 食品安全国家标准 饮料制定，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母菌指标严于国家标准 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》。

南阳顺阳饮品有限公司

2017年8月03日

H N

Q B