



412187S-2017



河南左岸酒庄有限公司企业标准

Q/HZJ 0001S-2017

---

# 果味饮料

2017-09-13 发布

2017-09-13 实施

---

河南左岸酒庄有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南左岸酒庄有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王再星，牛国胜，江令坤。

# 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、运输和贮存等。

本标准适用于以地下水（反渗透、过滤）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁/浆（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柳橙汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、青梅<酸梅>浓缩汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、着色剂（胭脂红、日落黄、焦糖色、亮蓝、柠檬黄、苋菜红、 $\beta$ -胡萝卜素）、食用香精（柠檬香精、芒果香精、哈密瓜香精、红枣香精、柳橙香精、草莓香精、苹果香精、青梅<酸梅>香精、山楂香精）为选取其中的几种为原料，经配料、高温灭菌、灌装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 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 浓缩果汁应符合 GB 17325 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 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.19 柠檬香精、芒果香精、哈密瓜香精、柳橙香精、草莓香精、苹果香精、青梅（酸梅）香精、红枣香精、山楂香精应符合 GB 30616 的规定

2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.23  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.24 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 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	试 验 方 法
性 状		液 体	取样品 1 瓶，置于无色玻璃杯中，在自然光线下，用肉眼观察色泽及性状和杂质，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	柠檬味饮料	乳白色、色泽均匀一致	
	芒果味饮料	黄色、色泽均匀一致	
	哈密瓜味饮料	暗黄色、色泽均匀一致	
	柳橙味饮料	黄色、色泽均匀一致	
	草莓味饮料	红色、色泽均匀一致	
	苹果味饮料	黄褐色、色泽均匀一致	
	青梅味饮料	暗红色、色泽均匀一致	
	红枣味饮料	红褐色、色泽均匀一致	
	山楂味饮料	红褐色、色泽均匀一致	
气 味 与 滋 味	柠檬味饮料	具有柠檬果香味，酸甜味，无异味	
	芒果味饮料	具有芒果果香味，酸甜味，无异味	
	哈密瓜味饮料	具有哈密瓜瓜香味，酸甜味，无异味	
	柳橙味饮料	具有柳橙果香味，酸甜味，无异味	
	草莓味饮料	具有草莓果香味，酸甜味，无异味	
	苹果味饮料	具有苹果果香味，酸甜味，无异味	
	青梅（酸梅）味饮料	具有青梅（酸梅）果香味，酸甜味，无异味	
	红枣味饮料	具有红枣枣香味，酸甜味，无异味	
	山楂味饮料	具有山楂果香味，酸甜味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质的沉淀物和悬浮物。		

## 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	试 验 方 法
-----	-----	---------

可溶性固形物 (20℃, 折光计法), g/100ml	≥	0.1	GB/T 12143
pH 值 (25℃)		2.5-6.0	GB/T 5750
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) <sup>a</sup> , g/L	≤	0.65	GB 5009.97
六偏磷酸钠 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/L	≤	5.0	GB 5009.256
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	≤	0.3	GB 5009.263
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	≤	0.20	
柠檬黄 <sup>b</sup> , g/L	≤	0.033	GB 5009.35
胭脂红 <sup>c</sup> , g/L	≤	0.025	
日落黄 <sup>d</sup> , g/L	≤	0.033	
苋菜红 <sup>e</sup> , g/L	≤	0.025	
亮蓝 <sup>f</sup> , g/L	≤	0.01	
β-胡萝卜素 <sup>g</sup> , g/L	≤	0.33	GB 5009.83
展青霉素 <sup>h</sup> , μg/L	≤	10	GB 5009.185

注: a仅适用于柠檬味饮料、芒果味饮料、哈密瓜味饮料、柳橙味饮料、草莓味饮料、苹果味饮料、青梅(酸梅)味饮料、红枣味饮料、山楂味饮料;

b仅适用于柠檬味饮料、芒果味饮料、哈密瓜味饮料、柳橙味饮料、草莓味饮料、苹果味饮料、青梅(酸梅)味饮料、山楂味饮料;

c仅适用于草莓饮料、山楂味饮料;

d仅适用于柠檬味饮料、芒果味饮料、哈密瓜味饮料、柳橙味饮料、草莓味饮料、苹果味饮料、红枣味饮料、山楂味饮料;

e仅适用于青梅味饮料、红枣味饮料;

f仅适用于青梅(酸梅)味饮料、山楂味饮料;

g仅适用于柳橙味饮料;

h仅适用于山楂味饮料、苹果味饮料;

相同色泽着色剂,防腐剂、抗氧化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1.

## 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 <sup>a</sup> 及限量				试验方法
	n	c	m	M	

菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
*霉菌、酵母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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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

出厂产品检验项目为：感官、净含量、可溶性固形物、pH 值、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

果味饮料是以地下水（反渗透、过滤）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁/浆（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柳橙汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、青梅<酸梅>浓缩汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、着色剂（胭脂红、日落黄、焦糖色、亮蓝、柠檬黄、苋菜红、 $\beta$ -胡萝卜素）、食用香精（柠檬香精、芒果香精、哈密瓜香精、红枣香精、柳橙香精、草莓香精、苹果香精、青梅<酸梅>香精、山楂香精）选取其中的几种为原料，经配料、高温灭菌、灌装而成的，其果汁含量不低于 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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

河南左岸酒庄有限公司

2017 年 08 月 18 日