



412204S-2017



河南省淼雨饮品股份有限公司企业标准

Q/HMY 0016S-2017

果味饮料

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

河南省淼雨饮品股份有限公司 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（河南省霖雨饮品股份有限公司）提出并起草。

本标准主要起草人：梁治军、韩甜甜、杨光。

本标准代替了 Q/HMY0016S-2016（2016.03.09 发布），相比较不同点如下：

---增加或删减了食品原料，完善了产品描述。

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。

本标准适用于以深井水(经离子交换、活性炭过滤、石英砂过滤、反渗透处理)、果葡糖浆、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、食用盐、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、二甲基二碳酸盐(维果灵)、食品用香精(桃香精、柠檬香精)中的几种或者多种经调配、杀菌、灌装(灌装、杀菌)工艺制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。
- 2.1.3 浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 维生素C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.17 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.18 桃香精、柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 二甲基二碳酸盐（维果灵）应符合 GB 1886.68 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	检测方法
性 状		液 体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	水蜜桃味饮料	无色透明或微黄色	
	柠檬味饮料	无色透明或黄绿色	
滋 气 味	水蜜桃味饮料	有桃味，酸甜适中，无异味	
	柠檬味饮料	有柠檬味，酸甜适中，无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，允许少量原料果肉沉淀	

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	检测方法
可溶性固形物（20℃ 折光计法），%	≥ 1.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.5	GB/T 12456
pH 值	2.0~6.0	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
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
复合磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/L	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.3	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠，g/L	≤ 0.03	GB 5009.278
展青霉素，μg/L	≤ 10	GB 5009.185
锡 ^a （以 Sn 计），mg/L	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

注：a 适用于易拉罐产品的检测。

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 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
备注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					
2、※指该指标严于食品安全国家标准。					

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 生产加工过程的卫生要求

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；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、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数、霉菌和酵母计数的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以深井水(经离子交换、活性炭过滤、石英砂过滤、反渗透处理)、果葡糖浆、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、食用盐、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、二甲基二碳酸盐(维果灵)、食品用香精(桃香精、柠檬香精)中的几种或者多种经调配、杀菌、灌装(灌装、杀菌)工艺制成的果汁含量不低于 2.5%的果味饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。本标准内容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、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于 GB 7101 的规定。

河南省淼雨饮品股份有限公司

2017 年 08 月 22 日

QB