



412317S-2017



河南银河饮品有限公司企业标准

Q/HYH 0003S-2017

果味饮料

2017-09-27 发布

2017-09-27 实施

河南银河饮品有限公司 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。

本标准由河南银河饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵龙山

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）为主要原料，添加果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精（柠檬香精、青苹果香精、白柠檬香精、水蜜桃味香精、雪碧香精、苹果酸、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用盐、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）中的几种为辅料，经调配、灭菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不小于 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）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	检验办法
性 状		均匀透明的液体	取样品一瓶置于 洁净的烧杯中，
色 泽	水蜜桃味饮料	无色透明	
	柠檬味饮料	无色透明	

	苹果味饮料	无色透明	在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、并用清水漱口，尝其滋味。
气 味	水蜜桃味饮料	具有水蜜桃气味，无异味	
	柠檬味饮料	具有柠檬气味，无异味	
	苹果味饮料	具有苹果气味，无异味	
滋 味	水蜜桃味饮料	具有水蜜桃滋味，无异味	
	柠檬味饮料	具有柠檬滋味，无异味	
	苹果味饮料	具有苹果滋味，无异味	
杂 质		无肉眼可见的外来杂质存在	

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	指 标	检验办法
pH 值	3.0~5.5	GB/T 5750.4
环己基氨基磺酸钠 ^a (又名甜蜜素), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/L	≤ 1.0	GB 5009.28
铅 [*] (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
展青霉素, μg/L	≤ 10	GB 5009.185

*本项目指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。
a 适用于苹果味饮料。
b 不适用于水蜜桃味饮料、柠檬味饮料。

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				检验办法
	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 ≤	20				GB 4789.15
酵母菌, CFU/mL ≤	20				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。

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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB 14881 相关规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

果味饮料以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）为主要原料，添加果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精（柠檬香精、青苹果香精、白柠檬香精、水蜜桃味香精、雪碧香精、苹果酸、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用盐、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）中的几种为辅料，经调配、灭菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不小于 2.5%的果味饮料。参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB2762 的规定。

河南银河饮品有限公司

2017 年 09 月 04 日