



413134S-2018



河南丰之源生物科技有限公司企业标准

Q/HFY 0021S-2018

果味饮料

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

河南丰之源生物科技有限公司 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》编写。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司、郑州市食品药品检验所提出并起草。

本标准主要起草人：朱丽丽、杨团结、张甫振。

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、检验方法、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（经去离子、反渗透）为主要原料，添加食用葡萄糖（ $\geq 6\%$ ）、浓缩苹果汁、磷脂酰丝氨酸、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维果灵、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用果味香精（柠檬香精、蜜桃香精、荔枝香精）中的几种，经调配、均质、杀菌、添加维果灵和灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 磷脂酰丝氨酸应符合国家卫生和计划生育委员会令第 1 号《新食品原料安全性审查管理办法》和《关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告（2010 年 第 15 号）》的规定。

2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 维果灵应符合 GB 1886.68 的规定。

2.1.10 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.13 柠檬香精、蜜桃香精、荔枝香精应符合 GB 30616 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 50mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气
色泽	呈无色、略显乳白色	
气味、滋味	荔枝味果味饮料：具有荔枝的气味，酸甜适口，无异味	

	青柠味果味饮料：具有柠檬的气味，酸甜适口，无异味	味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	蜜桃味果味饮料：具有水蜜桃的气味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
pH 值	3.0~3.5	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/L \geq	0.08	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100g \geq	6.0	GB/T 12143
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg \leq	0.30	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg \leq	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg \leq	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg \leq	0.65	GB 5009.97
总砷（以 As 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.3	GB 5009.12
展青霉素， μ g/L \leq	10	GB 5009.185

注：防腐剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

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
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
*霉菌，CFU/mL \leq	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL \leq	10				GB 4789.15

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

注*：霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、总酸、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、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

果味饮料是以生活饮用水（经去离子、反渗透）为主要原料，添加食用葡萄糖（ $\geq 6\%$ ）、浓缩苹果汁、磷脂酰丝氨酸、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维果灵、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用果味香精（柠檬香精、蜜桃香精、荔枝香精）中的几种，经调配、均质、杀菌、添加维果灵和灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南丰之源生物科技有限公司