



413143S-2018



洛阳市昊禾食品有限公司企业标准

Q/LHS 0003S-2018

果味饮料

2018-10-11 发布

2018-10-11 实施

洛阳市昊禾食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由洛阳市昊禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王珊、赵乐乐、赵会宇。

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。

本标准适用于以饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩山楂汁、浓缩山枣汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁)、白砂糖或果葡糖浆为主要原料,添加黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜(含苯丙氨酸)】、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、葡萄皮红)、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、食用盐、抗坏血酸钠、食用香精(红枣香精、草莓香精、橙香精、猕猴桃香精、苹果香精、葡萄香精、芒果香精、山楂香精)中的几种,经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.2 浓缩山枣汁、浓缩草莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.16 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖 应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 红枣香精、草莓香精、橙香精、猕猴桃香精、苹果香精、葡萄香精、芒果香精、山楂香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.26 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.27 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	山枣味果味饮料	淡红色至浅棕红色，色泽均匀一致	
	草莓味果味饮料	粉红色，色泽均匀一致	
	橙味果味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	猕猴桃味果味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	苹果味果味饮料	浅黄色至浅绿色，色泽均匀一致	
	葡萄味果味饮料	紫红色，色泽均匀一致	
	芒果味果味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	山楂味果味饮料	红褐色，色泽均匀一致	
气、滋味		具有本品应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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	检验方法
pH 值 (25℃)	2.5~5.5	GB/T 5750
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.05	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141
苋菜红 ^d , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
亮蓝 ^e , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^f , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
溴酸盐 ^g , mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5750.10
注: ^a 适合于添加柠檬黄的产品; ^b 适合于添加日落黄的产品; ^c 适合于添加诱惑红的产品; ^d 适合于添加苋菜红的产品; ^e 适合于添加亮蓝的产品; ^f 适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。 ^g 溴酸盐适用于臭氧杀菌的产品。 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大用量比例之和不应超过 1。 * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 《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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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: 感官要求、可溶性固形物、pH 值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果味饮料是以饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩山楂汁、浓缩山枣汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁)、白砂糖或果葡糖浆为主要原料,添加黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜(含苯丙氨酸)】、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、葡萄皮红)、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、食用盐、抗坏血酸钠、食用香精(红枣香精、草莓香精、橙香精、猕猴桃香精、苹果香精、葡萄香精、芒果香精、山楂香精)中的几种,经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于 2.5%的果味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定,参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市昊禾食品有限公司

QB