



413198S-2018



温县乐品坊食品厂企业标准

Q/WLS 0003S-2018

果(蔬)味饮料

2018-10-17 发布

2018-10-17 实施

温县乐品坊食品厂 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。

本标准由温县乐品坊食品厂提出并起草。

本标准起草人：任振兴、李珊珊、郑立红、吕中平。

H N

Q B

果(蔬)味饮料

1 范围

本标准规定了果(蔬)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。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、二级反渗透),加入浓缩果(蔬)汁(浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩梨汁、浓缩桑葚汁、浓缩菠萝汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩桂圆汁、浓缩枸杞汁、库拉索芦荟浓缩汁、浓缩青柠汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁)、白砂糖、果葡糖浆、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、苋菜红、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、 β -胡萝卜素、碳酸氢钠、黄原胶、果胶、食用香精(甜橙香精、水蜜桃香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、葡萄香精、西柚香精、山楂香精、红枣香精、石榴香精、樱桃香精、胡萝卜香精、番茄香精、猕猴桃香精、梨香精、桑葚香精、菠萝香精、柠檬香精、木瓜香精、桂圆香精、枸杞香精、芦荟香精、青柠香精、桃香精、荔枝香精、哈密瓜香精、白兰瓜香精、青梅香精)中的几种,经乳化、调配、搅拌、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果(蔬)味饮料。根据添加原料不同可分为:果(蔬)味饮料和苏打果(蔬)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 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.3 浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩梨汁、浓缩桑葚汁、浓缩菠萝汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩桂圆汁、浓缩枸杞汁、库拉索芦荟浓缩汁、浓缩青柠汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。

- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.12 果胶应符合 GB25533 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 4480.1 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.23 食用香精（甜橙香精、水蜜桃香精、苹果香精）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	指 标	检测方法
性 状	液体	将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有果蔬味饮料品种相应的色泽	
气、滋味	具有果蔬味饮料品种相应的气、滋味，味酸甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	\geq 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB/T 5750.4
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	\geq 0.1	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/L	\leq 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	\leq 0.3	GB/T 5009.140

山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.04	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.04	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
展青霉素 ^b , μg/L	≤	10	GB 5009.185
^a 仅用于添加该种人工合成着色剂的品种。 ^b 仅用于含苹果汁、山楂浆的饮料检测。 注: 同一功能的食品添加剂(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 a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/ml 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌 ≤	10				GB 4789.15
*酵母 ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 注: 标注*为严于食品安全国家标准指标。					

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.6 其他卫生要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透），加入浓缩果(蔬)汁（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩梨汁、浓缩桑葚汁、浓缩菠萝汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩桂圆汁、浓缩枸杞汁、库拉索芦荟浓缩汁、浓缩青柠汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁）、白砂糖、果葡糖浆、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、苋菜红、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、 β -胡萝卜素、碳酸氢钠、黄原胶、果胶、食用香精（甜橙香精、水蜜桃香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、葡萄香精、西柚香精、山楂香精、红枣香精、石榴香精、樱桃香精、胡萝卜香精、番茄香精、猕猴桃香精、梨香精、桑葚香精、菠萝香精、柠檬香精、木瓜香精、桂圆香精、枸杞香精、芦荟香精、青柠香精、桃香精、荔枝香精、哈密瓜香精、白兰瓜香精、青梅香精）中的几种，经乳化、调配、搅拌、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果（蔬）味饮料。根据添加原料不同可分为：果（蔬）味饮料和苏打果（蔬）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/T 17325 《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）》、GB7101 《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。

霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101.

温县乐品坊食品厂