



413203S-2018



河南带露饮品有限公司企业标准

Q/HSY 0003S-2018

---

# 芒果汁饮料

2018-10-17 发布

2018-10-17 实施

---

河南带露饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南带露饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王守超。

H N

Q B

# 芒果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了芒果汁饮料的要求、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（经过滤、二级反渗透）、浓缩芒果汁（浆）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、褐藻酸钠、果胶、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、L-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、芒果香精、西番莲香精为原料，经调配、均质、瞬时高温杀菌、过滤、灌装（或先灌装后高温杀菌）、包装加工而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩芒果汁（浆）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 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（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 抗坏血酸（维生素C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 芒果香精、西番莲香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.17 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

## 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），%	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~7.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
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/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ，mg/L	≤ 20（仅适用于采用金属罐包装的产品）	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡（以 Sn 计） <sup>a</sup> ，mg/kg	≤ 150（仅适用于采用金属罐包装的产品）	GB 5009.16

注：1、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1； 2、仅适用于金属罐装产品。

## 2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品，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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
2、*霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合罐头食品商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

### 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它卫生要求

食品添加剂使用应符合 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

出厂检验项目为:感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数(非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非经商业无菌生产的产品)、商业无菌(经商业无菌生产的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

芒果汁饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩芒果汁（浆）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、褐藻酸钠、果胶、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、L-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、芒果香精、西番莲香精为原料，经调配、均质、瞬时高温杀菌、过滤、灌装（或先灌装后高温杀菌）、包装加工而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的饮料。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 10789《饮料通则》、GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》和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。

本标准规定了芒果汁饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

河南带露饮品有限公司