



413301S-2018



焦作市达仁饮品有限公司企业标准

Q/JDY 0002S-2018

果味饮料

2018-10-30 发布

2018-10-30 实施

焦作市达仁饮品有限公司 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》编写。

本标准由焦作市达仁饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡仁山。

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、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、白砂糖、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩雪莲汁、浓缩黄金果汁、浓缩椰子汁）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、山梨酸钾、食品用香精（柠檬味香精、苹果味香精、桔子味香精、西柚味香精、蜜桃味香精、红枣味香精、葡萄味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、雪梨味香精、山楂味香精、橙味香精、黑加仑味香精、荔枝味香精、沙棘味香精、樱桃味香精、草莓味香精、石榴味香精、柚子味香精、雪莲味香精、黄金果味香精、椰子味香精）中的几种为原料，经调配、臭氧灭菌、灌装、封口、包装而成的果汁含量不低于 2.5% 的果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

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

2.1.5 浓缩苹果清汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.6 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.7 浓缩柠檬汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩雪莲汁、浓缩黄金果汁、浓缩椰子汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.19 食品用香精（柠檬味香精、苹果味香精、桔子味香精、西柚味香精、蜜桃味香精、红枣味香精、葡萄味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、雪梨味香精、山楂味香精、橙味香精、黑加仑味香精、荔枝味香精、沙棘味香精、樱桃味香精、草莓味香精、石榴味香精、柚子味香精、雪莲味香精、黄金果味香精、椰子味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	3.0~5.5	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，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	≤ 0.6	GB 5009.263
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

注：a 仅限于苹果味饮料和山楂味饮料的检测。

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

*该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14880 和 GB 12695 的规定。

2.6 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：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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、反渗透处理）、白砂糖、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩雪莲汁、浓缩黄金果汁、浓缩椰子汁）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、山梨酸钾、食品用香精（柠檬味香精、苹果味香精、桔子味香精、西柚味香精、蜜桃味香精、红枣味香精、葡萄味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、雪梨味香精、山楂味香精、橙味香精、黑加仑味香精、荔枝味香精、沙棘味香精、樱桃味香精、草莓味香精、石榴味香精、柚子味香精、雪莲味香精、黄金果味香精、椰子味香精）中的几种为原料，经调配、臭氧灭菌、灌装、封口、包装而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》的有关规定，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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作市达仁饮品有限公司

QB