



410161S-2018



郑州市强民乳业有限公司企业标准

Q/ZQR 0015S-2018

(果味) 酒饮料

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

郑州市强民乳业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州市强民乳业有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市强民乳业有限公司。

本标准主要起草人：李福贵。

H N

Q B

(果味) 酒饮料

1 范围

本标准规定了(果味)酒饮料的分类、要求,以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、反渗透处理)、清香型白酒、浓缩果汁(浓缩水蜜桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩山楂汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩酸角汁、浓缩沙棘汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩树莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩木瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩橄榄汁、浓缩芭乐汁、浓缩山竹汁)其中的几种为主要原料,添加白砂糖、果葡糖浆、二氧化碳(起泡型)、环己基氨基磺酸钠、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、三氯蔗糖、 β -环状糊精、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、苋菜红、诱惑红、胭脂红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、 β -胡萝卜素、水蜜桃香精、葡萄香精、柠檬香精、草莓香精、蓝莓香精、苹果香精、橙香精、山楂香精、樱桃香精、石榴香精、梨香精、菠萝香精、酸角香精、沙棘香精、杨梅香精、青梅香精、树莓香精、桑葚香精、荔枝香精、百香果香精、猕猴桃香精、木瓜香精、红枣香精、橄榄香精、芭乐香精、山竹香精中的几种,经混合、精滤、杀菌、冷却(起泡型)、碳酸化(起泡型)、灌装、包装等工序制成的可直接饮用的酒精度 $\leq 0.5\%$ 的(果味)酒饮料。

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 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.3 白兰地应符合 GB/T 11856 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 浓缩水蜜桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩山楂汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩酸角汁、浓缩沙棘汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩树莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩木瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩橄榄汁、浓缩芭乐汁、浓缩山竹汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.24 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定
- 2.1.25 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定
- 2.1.26 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定
- 2.1.27 水蜜桃香精、葡萄香精、柠檬香精、草莓香精、蓝莓香精、苹果香精、橙香精、山楂香精、樱桃香精、石榴香精、梨香精、菠萝香精、酸角香精、沙棘香精、杨梅香精、青梅香精、树莓香精、桑葚香精、荔枝香精、百香果香精、猕猴桃香精、木瓜香精、红枣香精、橄榄香精、芭乐香精、山竹香精应符合 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	试验方法
性状	液体或固液混合体	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，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	应具有产品应有的色泽，且均匀一致	
气味	应具有产品应有的酒香、酯香，无异味	
滋味	应具有产品应有的滋味，味甜，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
酒精度，% (vol)	\leq 0.5	GB 5009.225
可溶性固形物/ (20℃，折光计法)，%	\geq 1.0	GB/T 12143
pH	3.0-5.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），%	\geq 0.1	GB/T 12456
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
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(阿斯巴甜)，g/kg	\leq 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	\leq 0.25	GB 22255
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	\leq 0.5	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	\leq 0.25	GB 5009.28
胭脂红，g/kg	\leq 0.025	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	\leq 0.05	GB 5009.141
苋菜红，g/kg	\leq 0.025	GB 5009.35
亮蓝，g/kg	\leq 0.025	GB 5009.35
柠檬黄，g/kg	\leq 0.05	GB 5009.35
日落黄，g/kg	\leq 0.05	GB 5009.35
β -胡萝卜素，g/kg	\leq 1.0	GB 5009.83
铅（以 Pb 计），mg/L	\leq 0.3	GB 5009.12

砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	10	GB 5009.185
a: 仅适用于苹果味鸡尾酒饮料、山楂味鸡尾酒饮料。 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, CFU/ 25ml	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/ml	5	1	100	1000	GB 4789.10
* 霉菌, CFU/ml ≤			15		GB 4789.15
* 酵母, CFU/ml ≤			15		GB 4789.15
注*该项指标严于国家标准 a: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括感官、酒精度、pH、净含量、大肠菌群、菌落总数。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（经粗滤、反渗透处理）、清香型白酒、浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩山楂汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩酸角汁、浓缩沙棘汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩树莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩木瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩橄榄汁、浓缩芭乐汁、浓缩山竹汁）其中的几种为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、二氧化碳（起泡型）、环己基氨基磺酸钠、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、三氯蔗糖、 β -环状糊精、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、苋菜红、诱惑红、胭脂红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、 β -胡萝卜素、水蜜桃香精、葡萄香精、柠檬香精、草莓香精、蓝莓香精、苹果香精、橙香精、山楂香精、樱桃香精、石榴香精、梨香精、菠萝香精、酸角香精、沙棘香精、杨梅香精、青梅香精、树莓香精、桑葚香精、荔枝香精、百香果香精、猕猴桃香精、木瓜香精、红枣香精、橄榄香精、芭乐香精、山竹香精中的几种，经混合、精滤、杀菌、冷却（起泡型）、碳酸化（起泡型）、灌装、包装等工序制成的可直接饮用的酒精度 $\leq 0.5\%$ 的（果味）酒饮料。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》，其中蛋白质、可溶性固形物、总酸依据公司产品特点制定，卫生指标依据 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定，环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾或苯甲酸钠指标依据 GB 2760《食品添加剂使用标准》的要求制定，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中酵母和霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州市强民乳业有限公司

Q B