



411277S-2018



河南省妙友食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2018

---

# 果味饮料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

---

河南省妙友食品有限公司 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》编写。

本标准由河南省妙友食品有限公司<sup>2</sup>提出。

本标准由新乡市山楂综合利用工程技术研究中心<sup>1</sup>起草。

本标准主要起草人：宋小锋<sup>1</sup>，刘仲敏<sup>1</sup>，苙生甫<sup>2</sup>，苙哲波<sup>2</sup>。

本标准是 Q/HMS 0001S-2015 的延续。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩橙汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩树莓汁）、果葡糖浆、食用葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、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）、食用盐、食用香精（苹果香精、梨味香精、柠檬香精、蜜桃香精、橙味香精、卡曼橘香精、荔枝香精、蓝莓香精、西柚香精、葡萄香精、山楂香精、树莓香精）中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌罐装，包装而成的果汁含量不少于 2.5% 果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩橙汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩树莓汁）应符合 GB 17325 的规定。

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

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

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。

2.1.13 食用香精（苹果香精、梨味香精、柠檬香精、蜜桃香精、橙味香精、卡曼橘香精、荔枝香精、蓝莓香精、西柚香精、葡萄香精、山楂香精、树莓香精）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	检测方法
色 泽	具有原料物质一致色泽	从样品中取出一瓶，倒入一洁净

性 状	液态	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
气、滋味	具有原料物质特有气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH 值	3.5~7.0	GB/T 5750.4
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/L	≤ 10	GB 5009.185
三氯蔗糖，g/L	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤ 0.6	GB 5009.263

### 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 <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 中平板计数法
霉菌*（CFU/mL） ≤	15				GB 4789.15
酵母*（CFU/mL） ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。  
注 3：\*指标严于国家标准 GB 7101。

### 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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 12695 的规定要求。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：感官、净含量、pH、可溶性固形物、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩橙汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩树莓汁）、果葡糖浆、食用葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、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）、食用盐、食用香精（苹果香精、梨味香精、柠檬香精、蜜桃香精、橙味香精、卡曼橘香精、荔枝香精、蓝莓香精、西柚香精、葡萄香精、山楂香精、树莓香精）中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌罐装，包装而成的果汁含量不少于 2.5% 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》，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了果味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

河南省妙友食品有限公司

QB