



411250S-2018



河南信阳五云茶业科技发展有限公司企业标准

Q/HXWK 0003S-2018

果味饮料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

河南信阳五云茶业科技发展有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南信阳五云茶业科技发展有限公司提出。

本标准由河南信阳五云茶业科技发展有限公司起草。

本标准主要起草人：张金平。

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、贮存等。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加果葡糖浆、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、浓缩黑加仑汁）、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、山梨酸钾、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加仑香精），经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的果汁含量不低于2.5%果味饮料。

2 要求

2.1 原辅材料

2.1.1 深井水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB15203的规定。

2.1.3 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、浓缩黑加仑汁）应符合GB 17325的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。

2.1.5 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合GB 1886.37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 25544的规定。

2.1.8 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.11 食用盐应符合GB 2721和GB/T5461的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合GB1886.39的规定。

2.1.13 柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加仑香精应符合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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有与所标示该种水果汁液相符的颜色	
气味与滋味	具有与所标示该种水果汁液或添加成分相符的 滋味与气味、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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.15	GB/T 12456
pH 值	3.0-5.0	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.15	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
山梨酸钾(以山梨酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
溴酸盐 ^a ，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
展青霉素 ^b ，μg/L	≤ 10	GB 5009.185
注：a 仅用于臭氧杀菌工艺的饮料检测 b 仅用于含苹果汁的饮料检测。		

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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/ mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 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 (/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: *指该指标严于食品安全国家标准。					

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它卫生要求

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

出厂检验项目包括: 感官、总酸、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加果葡糖浆、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、浓缩黑加仑汁）、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、山梨酸钾、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加仑香精），经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的果汁含量不低于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GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

河南信阳五云茶业科技发展有限公司

QB