



411465S-2018



新乡市和丝露饮品有限公司企业标准

Q/XHY 0005S-2018

---

# 果味饮料

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

---

新乡市和丝露饮品有限公司 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。

本标准由新乡市和丝露饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张振广。

本标准自发布实施日起替代 Q/XHY 0005S-2017（备案号 410753S-2017，备案日期为 2017-04-24）。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、树脂交换、精滤）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（或果浆）【浓缩柠檬汁（或果浆）、浓缩苹果汁（或果浆）、浓缩枣汁（或果浆）、浓缩水蜜桃汁（或果浆）、浓缩菠萝汁（或果浆）、浓缩草莓汁（或果浆）、浓缩雪梨汁（或果浆）、浓缩芒果汁（或果浆）】为原料，以柠檬酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、食用香精（柠檬香精、苹果香精、红枣香精、水蜜桃香精、菠萝香精、草莓香精、雪梨香精、芒果香精）中的几种为辅料，经调配、杀菌、灌装、封口工艺加工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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁（或果浆）、浓缩柠檬汁（或果浆）、浓缩苹果汁（或果浆）、浓缩枣汁（或果浆）、浓缩水蜜桃汁（或果浆）、浓缩菠萝汁（或果浆）、浓缩草莓汁（或果浆）、浓缩雪梨汁（或果浆）、浓缩芒果汁（或果浆）应符合 GB17325 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

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

2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.14 食用香精（柠檬香精、苹果香精、红枣香精、水蜜桃香精、菠萝香精、草莓香精、雪梨香精、

芒果香精)应符合 GB 30616 的规定。

## 2.2 感官

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
性 状	透明均一液体	取样品中 1 瓶, 将本品倒入洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、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	具有本品特有的气、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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), g/100mL	≥	0.5 GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≤	1.5 GB/T 12456
pH 值		3.5-6.5 GB/T 5750.4
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 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.1 GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
<sup>a</sup> 展青霉素, μg/L	≤	10 GB 5009.185
<sup>a</sup> 仅适用于添加浓缩苹果汁 (或果浆) 的果味饮料。		

## 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
<sup>a</sup> 霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

*酵母, CFU/mL	≤	10	GB 4789.15
<p>注: 1.*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>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。</p> <p>3.*霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101</p>			

## 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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 2.7 其他要求

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

出厂检测项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经粗滤、树脂交换、精滤）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（或果浆）【浓缩柠檬汁（或果浆）、浓缩苹果汁（或果浆）、浓缩枣汁（或果浆）、浓缩水蜜桃汁（或果浆）、浓缩菠萝汁（或果浆）、浓缩草莓汁（或果浆）、浓缩雪梨汁（或果浆）、浓缩芒果汁（或果浆）】为原料，以柠檬酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、食用香精（柠檬香精、苹果香精、红枣香精、水蜜桃香精、菠萝香精、草莓香精、雪梨香精、芒果香精）中的几种为辅料，经调配、杀菌、灌装、封口工艺加工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/T10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，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、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市和丝露饮品有限公司

QB