



411442S-2018



河南简乐派饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0004S-2018

---

# 果肉饮料

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

---

河南简乐派饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由河南简乐派饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付俊峰。

本标准自发布实施日期替代 Q/HJY 0004S-2017（备案号：412183S-2017，2017-09-13 发布实施）。

H N

Q B

# 果肉饮料

## 1 范围

本标准规定了果肉饮料的分类、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（经过滤、反渗透）、香橙浓缩浆、芒果浓缩浆、桃浓缩汁、香橙果肉、菠萝果肉、白砂糖、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、六偏磷酸钠、木糖醇、果葡糖浆、食用盐、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、食用色素（柠檬黄、日落黄）、食用香精（香橙香精、芒果香精、黄桃香精）经调配、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的果汁含量不低于20%的果肉饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 香橙浓缩浆、香橙果肉应符合 GB/T 21730、GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.3 芒果浓缩浆、桃浓缩汁、菠萝果肉应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.22 香橙香精、芒果香精、黄桃香精应符合 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
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
色 泽	具有本品应有的色泽	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

## 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), %	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	3.5~6.5	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
日落黄, g/L	≤ 0.02	GB 5009.35
柠檬黄, g/L	≤ 0.05	GB 5009.35

## 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
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: \*该指标严于国家标准。  
a 采样方案应符合 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 的规定。

## 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 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、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

果肉饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、香橙浓缩浆、芒果浓缩浆、桃浓缩汁、香橙果肉、菠萝果肉、白砂糖、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、六偏磷酸钠、木糖醇、果葡糖浆、食用盐、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、食用色素（柠檬黄、日落黄）、食用香精（香橙香精、芒果香精、黄桃香精）经调配、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的果汁含量不低于20%的果肉饮料。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。

本标准中霉菌和酵母严于国家标准GB 7101的规定。

河南简乐派饮品有限公司

2017年08月18日

QB