



411526S-2018



新乡市优珍饮品有限公司企业标准

Q/XY 0007S-2018

果味饮料

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

新乡市优珍饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由新乡市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵星，李小召。

本标准适用于：新乡市优珍饮品有限公司

山西优珍食品饮料有限公司

地址：太原市杏花岭区北河湾67-1号

辉县市优珍饮品有限公司

地址：辉县市产业集聚区城西工业园

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（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C、食用盐、蜂蜜、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、蜜桔浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁，橙浓缩汁、杨梅浓缩汁中的一种或几种）、食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精，杨梅香精中的一种或几种）为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于 2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、蜜桔浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁，橙浓缩汁、杨梅浓缩汁）应符合 GB 17325 规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11 食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精）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	均匀状液体	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。	
色 泽	透明		
气、滋味	柠檬味果味饮料		具有柠檬的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	蜜柚味果味饮料		具有蜜柚的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	蜜桔味果味饮料		具有蜜桔的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	蓝莓味果味饮料		具有蓝莓的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	椰子味果味饮料		具有椰子的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	葡萄味果味饮料		具有葡萄的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	水蜜桃味果味饮料		具有水蜜桃的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	红枣味果味饮料		具有红枣的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	芒果味果味饮料		具有芒果的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	苹果味果味饮料		具有苹果的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	梨味果味饮料		具有梨的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	荔枝味果味饮料		具有荔枝的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	金桔柠檬味果味饮料		具有金桔和柠檬的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	黄瓜柠檬味果味饮料		具有黄瓜和柠檬的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	橙味果味饮料		具有橙的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	杨梅味果味饮料		具有杨梅的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
黄瓜梨味果味饮料	具有黄瓜和梨的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味		
芒果橙味果味饮料	具有芒果和橙的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味		
芒果桃味果味饮料	具有芒果和水蜜桃的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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),% \geq	0.5	GB/T 12143
总酸(以无水柠檬酸计),g/100mL \leq	1.5	GB/T 12456
pH 值	2.5-4.5	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/L	≤	0.30	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/L	≤	10	GB 5009.185
溴酸盐，μg/L	≤	10	GB/T 5750.10
a 仅适用于苹果味果味饮料。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
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 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 值的样品件数；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：*霉菌、酵母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

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

果味饮料以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C、食用盐、蜂蜜、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、蜜桔浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁中的一种或几种）、食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精，杨梅香精中的一种或几种）为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于 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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》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。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市优珍饮品有限公司

QB