



411809S-2018



开封绿尔食品有限公司企业标准

Q/KLS 0005S-2018

果味饮料

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

开封绿尔食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由开封绿尔食品有限公司提出。

本标准由开封绿尔食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李辉。

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）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、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、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、氯化钾、葡萄糖酸锌、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、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、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、蜂蜜香精）中的几种为原料，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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB15203的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 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、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠（小苏打）应符合GB 1886.2的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.15 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.16 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.17 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。

2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.19 食用盐应符合GB 2721和GB/T5461的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合GB1886.39的规定。

2.1.21 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。

2.1.24 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、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、蜂蜜香精应符合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	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的气味、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	检测方法
pH 值	3.0~5.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.1	GB/T 12143
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，g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的产品 ≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	仅限添加三氯蔗糖的产品 ≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的产品 ≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	仅限添加阿斯巴甜（含苯丙氨酸） ≤ 0.6	GB 5009.263

(又名阿斯巴甜), g/kg	的产品		
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	仅限只添加山梨酸钾的饮料	≤	0.5
	仅限添加山梨酸钾和苯甲酸钠的饮料	≤	0.25
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg		≤	0.5
乙二胺四乙酸二钠, g/kg		≤	0.03
锌(以Zn计), mg/kg	仅限添加葡萄糖酸锌的饮料		3~20
溴酸盐 ^a , mg/kg		≤	0.01
展青霉素 ^b , μg/kg		≤	10
注1: a 溴酸盐适用于臭氧杀菌的产品。			
注2: b 展青霉素适用于添加浓缩苹果清汁和浓缩山楂汁的产品。			
注3: 防腐剂混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大用量比例之和不应超过1。			

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和GB 14881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;营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官、pH值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、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、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、氯化钾、葡萄糖酸锌、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、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、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、蜂蜜香精）中的几种为原料，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食品安全国家标准GB7101的要求。

开封绿尔食品有限公司