



411938S-2018



孟州市应鑫食品饮料有限公司企业标准

Q/MYS 0001S-2018

---

# 果味饮料

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

---

孟州市应鑫食品饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由孟州市应鑫食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：庞政、庞瑞军、和春霞、杨印。

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、反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩酸梅汁、浓缩柠檬汁、白砂糖、食用盐、味精、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝、胭脂红、焦糖色、苹果香精、橙味香精、桃味香精、草莓味香精、葡萄味香精、山楂味香精、梨味香精、芒果味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、蓝莓味香精、酸梅味香精、柠檬味香精中的多种为原料，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于2.5%果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩酸梅汁、浓缩柠檬汁应符合GB 17325的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.7 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

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

2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.11 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.13 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

- 2.1.14 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.20 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.22 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.24 苹果香精、橙味香精、桃味香精、草莓味香精、葡萄味香精、山楂味香精、梨味香精、芒果味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、蓝莓味香精、酸梅味香精、柠檬味香精应符合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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜可口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

## 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），%	≥	0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		2.0~5.0	GB/T 5750
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg （适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品）	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg （适用于添加环己氨基磺酸钠的产品）	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg （适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品）	≤	0.6	GB 5009.263

三氯蔗糖, g/kg (适用于添加三氯蔗糖的产品)	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	适用于仅添加柠檬黄的饮料	≤	0.1
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05
日落黄(以日落黄计), g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05
胭脂红(以胭脂红计), g/kg	适用于添加胭脂红的饮料	≤	0.05
苋菜红(以苋菜红计), g/kg	适用于添加苋菜红的饮料	≤	0.05
诱惑红(以诱惑红计), g/kg	适用于添加诱惑红的饮料	≤	0.1
亮蓝(以亮蓝计), g/kg	适用于添加亮蓝的饮料	≤	0.025
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	适用于仅添加山梨酸钾的产品	≤	0.5
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品	≤	0.25
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	适用于仅添加苯甲酸钠的产品	≤	1.0
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品	≤	0.5
展青霉素, μg/kg	适用于添加苹果汁或山楂汁的饮料	≤	20
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装。			

## 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(/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
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行; *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101中的规定。					

## 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩酸梅汁、浓缩柠檬汁、白砂糖、食用盐、味精、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝、胭脂红、焦糖色、苹果香精、橙味香精、桃味香精、草莓味香精、葡萄味香精、山楂味香精、梨味香精、芒果味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、蓝莓味香精、酸梅味香精、柠檬味香精中的多种为原料，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制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指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

孟州市应鑫食品饮料有限公司

QB