



412079S-2018



河南润泽源食品有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2018

---

# 果味饮料

2018-07-11 发布

2018-07-11 实施

---

河南润泽源食品有限公司 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》编写。

本标准由河南润泽源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘有明。

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）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩荔枝汁、浓缩椰子汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁）、白砂糖、三氯蔗糖、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）、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、食品用香精（苹果香精、桃香精、橙子香精、梨香精、柠檬香精、石榴香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、红枣香精、荔枝香精、椰子香精、山楂香精、酸梅香精）中的多种，经调配、过滤、瞬时高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不少于 2.5% 的果味饮料。

## 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 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩荔枝汁、浓缩椰子汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁）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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.17 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.19 食品用香精（苹果香精、桃香精、橙子香精、梨香精、柠檬香精、石榴香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、红枣香精、荔枝香精、椰子香精、山楂香精、酸梅香精）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	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	具有各产品应有的气、滋味，微甜、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 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产品	≤	0.1 GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	≤	
日落黄（以日落黄计），g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	≤	0.05 GB 5009.35

苋菜红(以苋菜红计), g/kg	仅适用于添加苋菜红的产品	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红(以胭脂红计), g/kg	仅适用于添加胭脂红的产品	≤	0.05	GB 5009.35
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	GB 5009.28
	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	GB 5009.28
	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	适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的产品	≤	20	GB 5009.185
同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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。				

## 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
a 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。					

## 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:感官要求、净含量及允许短缺量、pH值、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩荔枝汁、浓缩椰子汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁）、白砂糖、三氯蔗糖、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）、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、食品用香精（苹果香精、桃香精、橙子香精、梨香精、柠檬香精、石榴香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、红枣香精、荔枝香精、椰子香精、山楂香精、酸梅香精）中的多种，经调配、过滤、瞬时高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不少于 2.5%的。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的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

河南润泽源食品有限公司

QB