



412115S-2018



焦作市云泉饮品有限公司企业标准

Q/JYQ 0001S-2018

果味饮料

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

焦作市云泉饮品有限公司 发布

前 言

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

本标准由焦作市云泉饮品有限公司提出。

本标准起草单位：焦作市云泉饮品有限公司、焦作大学、河南尚科计量检测服务公司。

本标准主要起草人：何芳、李艳梅、王运、孔黑妞、卢永报。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以深井水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁)为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、日落黄、亮蓝)、食用香精(薄荷香精、柠檬香精、竹叶香精、绿豆香精、蜜桃香精)中的几种，经调配、过滤、臭氧杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于 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 浓缩苹果汁、浓缩桃汁、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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.11 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB1886.39 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 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.20 蜜桃香精、柠檬香精、薄荷香精、竹叶香精、绿豆香精应符合 GB30616 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		液体	从样品中取出1瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	薄荷味果味饮料	无色	
	柠檬味果味饮料	无色	
	竹叶味果味饮料	浅绿色	
	绿豆味果味饮料	浅绿色	
	蜜桃味果味饮料	淡黄色	
气味	薄荷味果味饮料	具有薄荷应有的清香气味，无异味	
	柠檬味果味饮料	具有柠檬应有的清香气味，无异味	
	竹叶味果味饮料	具有竹叶应有的清香气味，无异味	
	绿豆味果味饮料	具有绿豆应有的清香气味，无异味	
	蜜桃味果味饮料	具有蜜桃应有的清香气味，无异味	
滋味	薄荷味果味饮料	具有薄荷应有的滋味，滋味柔和，清爽适口	
	柠檬味果味饮料	具有柠檬应有的滋味，滋味柔和，清爽适口	
	竹叶味果味饮料	具有竹叶应有的滋味，滋味柔和，清爽适口	
	绿豆味果味饮料	具有绿豆应有的滋味，滋味柔和，清爽适口	
	蜜桃味果味饮料	具有蜜桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
杂质		无肉眼可见外来杂质，允许稍有沉淀	

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), %	≥	0.1	GB/T 12143
pH值		4~6	GB 5009.237
总酸(以柠檬酸计)g/ 100mL	≥	0.1	GB/T 12456
总砷(以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤	0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), mg/kg	≤	10.0	GB 5009.34
柠檬黄, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤	0.01	GB 5009.35
展青霉素a, μg/kg	≤	10	GB 5009.185

注：a仅适用于薄荷味果味饮料、竹叶味果味饮料、绿豆味果味饮料；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定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中的平板计数法
* 霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
* 酵母, CFU/mL ≤	15				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为微生物指标的最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标的可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

*霉菌、酵母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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695和GB14881 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

出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数和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

果味饮料是以深井水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁)为原料,辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、日落黄、亮蓝)、食用香精(薄荷香精、柠檬香精、竹叶香精、绿豆香精、蜜桃香精)中的几种,经调配、过滤、臭氧杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于 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》的有关规定,参照 GB7101 《食品安全国家标准饮料》制定本企业标准,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、贮存和保质期。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101。

焦作市云泉饮品有限公司