



412275S-2018



济源市鑫源饮品有限公司企业标准

Q/JXY 0001S-2018

---

# 果味饮料

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

---

济源市鑫源饮品有限公司 发布

## 前言

本标准文本按 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。

本标准由济源市鑫源饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨建平、任彦伟、李明明。

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、检验方法、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（经二级反渗透水、过滤）、浓缩果汁（苹果汁、橙汁、浓缩桃汁、芒果汁、香蕉汁、菠萝汁、柚子汁、山楂汁、梨汁、草莓汁、荔枝汁、猕猴桃汁、柠檬汁、蓝莓汁、枇杷汁、哈密瓜汁、红枣汁、百香果汁）中的几种为主要原料，辅以果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、柠檬酸、柠檬酸钠、结冷胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用盐、食用香精（苹果香精、水蜜桃香精、甜橙香精、蜂蜜香精、芒果香精、香蕉香精、菠萝香精、柚子香精、山楂香精、梨香精、草莓香精、荔枝香精、猕猴桃香精、柠檬香精、蓝莓香精、枇杷香精、哈密瓜香精、红枣香精、百香果香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于 2.5%果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁（苹果汁、橙汁、浓缩桃汁、芒果汁、香蕉汁、菠萝汁、柚子汁、山楂汁、梨汁、草莓汁、荔枝汁、猕猴桃汁、柠檬汁、蓝莓汁、枇杷汁、哈密瓜汁、红枣汁、百香果汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.5 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

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

2.1.10 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.27 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.28 食用香精（苹果香精、水蜜桃香精、甜橙香精、蜂蜜香精、芒果香精、香蕉香精、菠萝香精、柚子香精、山楂香精、梨香精、草莓香精、荔枝香精、猕猴桃香精、柠檬香精、蓝莓香精、枇杷香精、哈密瓜香精、红枣香精、百香果香精）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	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），%	$\geq$ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3~5	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	$\geq$ 0.05	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/L	$\leq$ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	$\leq$ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	$\leq$ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	$\leq$ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	$\leq$ 0.25	GB 22255

山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg ≤	适用于山梨酸钾、苯甲酸钠同 时添加的产品	0.25	GB 5009.28
	适用于只添加山梨酸钾的产 品	0.5	
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg ≤	适用于山梨酸钾、苯甲酸钠同 时添加的产品	0.5	GB 5009.28
	适用于只添加苯甲酸钠的产 品	1.0	
柠檬黄, g/kg ≤	适用于只添加柠檬黄的产品	0.1	GB 5009.35
	适用于添加柠檬黄、日落黄的 产品	0.05	
	适用于添加柠檬黄、β-胡萝 卜素的产品	0.05	
日落黄, g/kg ≤	适用于只添加日落黄的产品	0.1	GB 5009.35
	适用于添加日落黄、柠檬黄的 产品	0.05	
β-胡萝卜素, g/kg ≤	适用于只添加β-胡萝卜素的 产品	2.0	GB 5009.83
	适用于添加柠檬黄、β-胡萝 卜素的产品	1.0	
诱惑红, g/kg ≤	适用于只添加诱惑红的产品	0.1	GB 5009.141
	适用于添加诱惑红、焦糖色的 产品	0.05	
	适用于添加诱惑红、胭脂红的 产品	0.05	
	适用于添加诱惑红、苋菜红的 产品	0.05	
	适用于添加诱惑红、胭脂红、 焦糖色的产品	0.03	
苋菜红, g/kg ≤	适用于只添加苋菜红的产品	0.05	GB 5009.35
	适用于添加苋菜红、诱惑红的 产品	0.025	
胭脂红, g/kg ≤	适用于只添加胭脂红的产品	0.05	GB 5009.35
	适用于添加胭脂红、诱惑红的	0.025	

	产品		
	适用于添加诱惑红、胭脂红、焦糖色的产品	0.017	
亮蓝, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素, μg /L	≤ 适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品	20	GB 5009.185
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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、总酸、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经二级反渗透水、过滤）、浓缩果汁（苹果汁、橙汁、浓缩桃汁、芒果汁、香蕉汁、菠萝汁、柚子汁、山楂汁、梨汁、草莓汁、荔枝汁、猕猴桃汁、柠檬汁、蓝莓汁、枇杷汁、哈密瓜汁、红枣汁、百香果汁）中的几种为主要原料，辅以果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、柠檬酸、柠檬酸钠、结冷胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用盐、食用香精（苹果香精、水蜜桃香精、甜橙香精、蜂蜜香精、芒果香精、香蕉香精、菠萝香精、柚子香精、山楂香精、梨香精、草莓香精、荔枝香精、猕猴桃香精、柠檬香精、蓝莓香精、枇杷香精、哈密瓜香精、红枣香精、百香果香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌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。

本标准规定了果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

济源市鑫源饮品有限公司