



412068S-2018



河南鸿兆食品有限公司企业标准

Q/HHS 0007S-2018

---

# 果味饮料

2018-07-06 发布

2018-07-06 实施

---

河南鸿兆食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南鸿兆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李世文、杨俊峰。

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、二级反渗透）、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用盐、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、浓缩柚子汁、浓缩蜜桔汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁）、食用香精（柠檬味香精、柚子味香精、桔子味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、芒果味香精、苹果味香精、梨味香精、荔枝味香精、橙味香精）中的几种为原料，经调配、混合、高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于 2.5% 的果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.3 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 规定。
- 2.1.9 柠檬浓缩汁、浓缩柚子汁、浓缩蜜桔汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁应符合 GB 17325 规定。
- 2.1.10 柠檬味香精、柚子味香精、桔子味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、芒果味香精、苹果味香精、梨味香精、荔枝味香精、橙味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 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，无沉淀           | 从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、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、滋 味 | 具有本品应有的气味和滋味，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     | 检验方法          |
|---------------------------|---------|---------------|
| pH 值                      | 3.0~5.0 | GB 5009.237   |
| 铅 (以 Pb 计), mg/L          | ≤ 0.3   | GB 5009.12    |
| 乙酰磺胺酸钾, g/kg              | ≤ 0.3   | GB/T 5009.140 |
| 三氯蔗糖, g/kg                | ≤ 0.25  | GB 22255      |
| 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg        | ≤ 0.5   | GB 5009.28    |
| 展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg | ≤ 10    | GB 5009.185   |

a、仅限于添加浓缩苹果汁果味饮料的检测。

## 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, /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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；  
\*、该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、pH 值、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用盐、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、浓缩柚子汁、浓缩蜜桔汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁）、食用香精（柠檬味香精、柚子味香精、桔子味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、水蜜桃味香精、红枣味香精、芒果味香精、苹果味香精、梨味香精、荔枝味香精、橙味香精）中的几种为原料，经调配、混合、高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于 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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南鸿兆食品有限公司

H N

Q B