



412443S-2018



河南栗子园食品饮料有限公司企业标准

Q/HLS 0019S-2018

---

# 果味饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

河南栗子园食品饮料有限公司 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。

本标准由河南栗子园食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫文娜。

本标准自发布实施日起替代 Q/HLS 0019S-2018(备案号:410518S-2018,发布实施日期 2018-02-09)。

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（经过滤、二级反渗透）为主要原料，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩樱桃汁）、果葡糖浆、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸锌、三氯蔗糖（蔗糖素）、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、DL-苹果酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（柠檬香精、苹果香精、桃味香精、芒果香精、荔枝香精、雪梨香精、菠萝香精、橙味香精、草莓香精、白兰瓜香精、哈密瓜香精、水果香精、青梅香精、荔枝香精）中的几种，经杀菌、调配、搅拌、灌装或者调配、搅拌、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.2 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.3 浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩樱桃汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.21 食用香精（柠檬香精、苹果香精、桃味香精、芒果香精、荔枝香精、雪梨香精、菠萝香精、橙味香精、草莓香精、白兰瓜香精、哈密瓜香精、水果香精、青梅香精、荔枝香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.24 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	检验方法
性 状	均匀一致的液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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	淡黄色或无色	
气 味	具有该产品特有的香味，无异味	
滋 味	具有该产品特有的滋味，味酸甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
可溶性固形物（20℃，折光计法），% $\geq$	1.0	GB/T 12143
总酸（以一分子柠檬酸计），g/100mL $\geq$	0.05	GB/T 12456
pH 值	3.0~4.5	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L $\leq$	0.05	GB 5009.12
总磷酸盐（以 $PO_4^{3-}$ 计），g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.256 GB 5009.87
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg $\leq$	0.25	GB 5009.28

苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/ kg	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠, g/ kg	≤	0.03	GB5009.278 SN/T 3855
乙酰磺胺酸钾(AK糖), g/ kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖(蔗糖素), g/ kg	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/ kg	≤	0.6	GB 5009.263
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/ kg	≤	10	GB 5009.185
锌 <sup>a</sup> (以 Zn 计), mg/ kg		3~20	GB 5009.14
<sup>a</sup> 只适用于添加了营养强化剂的产品。 <sup>b</sup> 只适用于添加苹果汁的产品。 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			

## 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	GB4789.3 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
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 *项目严于食品安全国家标准 GB 7101。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其他要求

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、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩樱桃汁）、果葡糖浆、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸锌、三氯蔗糖（蔗糖素）、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、DL-苹果酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（柠檬香精、苹果香精、桃味香精、芒果香精、荔枝香精、雪梨香精、菠萝香精、橙味香精、草莓香精、白兰瓜香精、哈密瓜香精、水果香精、青梅香精、荔枝香精）中的几种，经杀菌、调配、搅拌、灌装或者调配、搅拌、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

河南栗子园食品饮料有限公司