



412410S-2018



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0017S-2018

---

# 果乳味饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

漯河市永利食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程春霞、郭笑丹。

H N

Q B

# 果乳味饮料

## 1 范围

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

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、全脂乳粉、浓缩苹果汁、浓缩枣汁为原料，添加柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、稳定剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、柠檬酸钠、三聚磷酸钠）、山梨酸钾（非利乐专包产品使用）、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精（红枣味香精、草莓味香精、桃味香精、苹果味香精、芒果味香精、百香果香精、香草味香精、梨香精、柠檬味香精）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果乳味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882、GB 15203 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963、GB 17325 的规定。
- 2.1.9 浓缩枣汁应符合 GB17325 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461、GB2721 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。

2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。

2.1.16 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。

2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.19 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.21 红枣味香精、草莓味香精、桃味香精、苹果味香精、芒果味香精、百香果香精、香草味香精、梨香精、柠檬味香精应符合 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	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	
气味、 滋味	具有产品应有的果乳味,酸甜味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有原料物质沉淀现象	

## 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), %	≥ 1.5	GB/T12143
pH	3.0~4.6	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T5009.140
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	0.5	GB 5009.97
≤		
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263

三聚磷酸钠（以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
展青霉素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	10	GB 5009.185
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 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	$10^2$	$10^4$	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）	≤	20			GB 4789.15
酵母（CFU/mL）	≤	20			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
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 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、pH 值、净含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、全脂乳粉、浓缩苹果汁、浓缩枣汁为原料，添加柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、稳定剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、柠檬酸钠、三聚磷酸钠）、山梨酸钾（非利乐专包产品使用）、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精（红枣味香精、草莓味香精、桃味香精、苹果味香精、芒果味香精、百香果香精、香草味香精、梨香精、柠檬味香精）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果乳味饮料。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 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准中铅的指标严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

漯河市永利食品有限公司

QB