



412573S-2018



焦作市中怡饮品有限公司企业标准

Q/JZY 0003S-2018

---

# 果味饮料

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

---

焦作市中怡饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由焦作市中怡饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陶小芬。

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、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩西瓜汁、山楂浓缩汁、浓缩香蕉汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁）中的一种或几种为原料，加入生活饮用水（经粗滤、精滤）、白砂糖、果葡糖浆、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、牛磺酸、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、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、日落黄、柠檬黄、亮蓝、诱惑红、胭脂红、焦糖色、食用香精（芒果香精、哈密瓜香精、苹果香精、橙香精、桃香精、草莓香精、猕猴桃香精、蓝莓香精、柠檬香精、西柚香精、菠萝香精、樱桃香精、石榴香精、西瓜香精、香蕉香精、杂果香精、山楂香精、葡萄香精、梨味香精中的一种）经调配、搅拌、高温瞬时杀菌、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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 芒果香精、哈密瓜香精、苹果香精、橙香精、桃香精、草莓香精、猕猴桃香精、蓝莓香精、柠檬香精、西柚香精、菠萝香精、樱桃香精、石榴香精、西瓜香精、山楂香精、香蕉香精、梨味香精、葡萄香精、杂果香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.15 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.16 维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.17 维生素 B<sub>12</sub> (盐酸氰钴胺) 应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.18 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 山楂浓缩汁应符合 SB/T 10202 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩西瓜汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 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，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

## 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), %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	2~6	GB/T 5750.4
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456

维生素 B <sub>6</sub> , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> , μg/kg		0.6~1.8	GB/T 5009.217
牛磺酸, g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	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) 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
日落黄, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤	0.05	SN/T 1743 或 GB 5009.141
胭脂红, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	10	GB 5009.185
注: a 仅适用于添加苹果汁、山楂汁的果味饮料。			
相同色泽着色剂在混合使用时,各自使用量占 GB 2760 规定的使用量比例之和不应超过 1。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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
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。					
*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 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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

果味饮料是以浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩西瓜汁、山楂浓缩汁、浓缩香蕉汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁）中的一种或几种为原料，加入生活饮用水（经粗滤、精滤）、白砂糖、果葡糖浆、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、牛磺酸、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、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、日落黄、柠檬黄、亮蓝、诱惑红、胭脂红、焦糖色、食用香精（芒果香精、哈密瓜香精、苹果香精、橙香精、桃香精、草莓香精、猕猴桃香精、蓝莓香精、柠檬香精、西柚香精、菠萝香精、樱桃香精、石榴香精、西瓜香精、香蕉香精、杂果香精、山楂香精、葡萄香精、梨味香精中的一种）经调配、搅拌、高温瞬时杀菌、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 GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、GB 7101《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、检验方法、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 GB 7101。

焦作市中怡饮品有限公司