



412623S-2018



河南东致实业有限公司企业标准

Q/HDZ 0008S-2018

---

# 果味饮料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

---

河南东致实业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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。

本标准由河南东致实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李俊发、李忠亮。

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。

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜橘汁）中的一种为主要原料，辅以食用盐、食品添加剂（天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾）、食品用香精（蜜桃香精、柠檬香精、雪梨香精、苹果香精、蜜橘香精）中的几种，经调配、过滤、高温灭菌、灌装加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡萄糖应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18693 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 食品用香精（蜜桃香精、柠檬香精、雪梨香精、苹果香精、蜜橘香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩蜜橘汁应符合 GB 17325 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，

色 泽	蜜桃味饮料	无色至白色、色泽均匀一致	将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	柠檬味饮料	无色至白色、色泽均匀一致	
	雪梨味饮料	无色至白色、色泽均匀一致	
	苹果味饮料	无色至白色、色泽均匀一致	
	蜜橘味饮料	无色至白色、色泽均匀一致	
气、滋味	蜜桃味饮料	具有蜜桃的气、滋味，无异味	
	柠檬味饮料	具有柠檬的气、滋味，无异味	
	雪梨味饮料	具有雪梨的气、滋味，无异味	
	苹果味饮料	具有苹果的气、滋味，无异味	
	蜜橘味饮料	具有蜜橘的气、滋味，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	3.0~5.0	GB 5009.237 或 GB/T 5750.4
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 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	≤ 0.65	GB 5009.97
六偏磷酸钠（以 $PO_4^{3-}$ 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， $\mu$ g/kg	≤ 10	GB 5009.185
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12

### 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	100	10000	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
*该项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。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜橘汁）中的一种为主要原料，辅以食用盐、食品添加剂（天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾）、食品用香精（蜜桃香精、柠檬香精、雪梨香精、苹果香精、蜜橘香精）中的几种，经调配、过滤、高温灭菌、灌装加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》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。

河南东致实业有限公司

H N

Q B