



412634S-2018



延津怡凯绿色饮品有限公司企业标准

Q/YJK 0002S-2018

果味饮料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

延津怡凯绿色饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由延津怡凯绿色饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李新鹏、郭海亮、李小召。

本标准自发布实施日起替代 Q/YYK 0002S—2015。

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、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁中的一种或几种）、果葡糖浆、蜂蜜、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）、柠檬酸、山梨酸钾、抗坏血酸（维生素C）、食用香精（芒果味香精、柠檬味香精中的一种）为原料，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 芒果味香精、柠檬味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 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，将本品倒入一洁净烧杯中，自
色 泽	淡黄色	

	柠檬味饮料	淡黄色	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
气、滋味	芒果桃味饮料	具有芒果、桃应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	柠檬味饮料	具有柠檬、苹果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀		

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），%	≥	0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.30	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
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
展青霉素，μg/kg	≤	10	GB 5009.185

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 ^a 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 ≤	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 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 值的样品件数；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。

*该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 14881 和 GB 12695 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：感官要求、可溶性固形物、总酸、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

果味饮料是以地下水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁中的一种或几种）、果葡糖浆、蜂蜜、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）、柠檬酸、山梨酸钾、抗坏血酸（维生素C）、食用香精（芒果味香精、柠檬味香精中的一种）为原料，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于2.5%的。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。

延津怡凯绿色饮品有限公司