



412858S-2018



封丘县友趣饮品厂企业标准

Q/FYY 0017S-2018

---

# 蛋白质果味饮料

2018-09-17 发布

2018-09-17 实施

---

封丘县友趣饮品厂 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》编写。

本标准由封丘县友趣饮品厂提出并起草。

本标准主要起草人：周玉祥，周建鹏。

H N

Q B

# 蛋白质果味饮料

## 1 范围

本标准规定了蛋白质果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、浓缩柠檬汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩番石榴汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩青梅汁、浓缩柚子汁、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、乳清蛋白粉、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、烟酰胺（烟酸）、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、柠檬酸钠、食用香精（柠檬香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、番石榴香精、芒果香精、蓝莓香精、青梅香精、柚子香精）中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌灌装，包装而成的果汁含量不低于 2.5% 的蛋白质果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩番石榴汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩青梅汁、浓缩柚子汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.11 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 版二部的规定。

2.1.12 烟酰胺（烟酸）应符合 GB 14757 的规定。

2.1.13 食用香精（柠檬香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、番石榴香精、芒果香精、蓝莓香精、青梅香精、柚子香精）应符合 GB 30616

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
色 泽	具有本品应具有色泽，色泽均一	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	均一液态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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
蛋白质/（%）	≥ 0.5	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾/（g/kg）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 <sup>a</sup> /（μg/kg）	≤ 10	GB 5009.185
pH 值	3.5~6.5	GB 5009.237
维生素 B <sub>6</sub> （盐酸吡哆醇）/（mg/kg）	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> （盐酸氰钴胺）/（μg/kg）	0.6~1.8	GB 5009.217
烟酸（烟酰胺）/（mg/kg）	3~18	GB 5009.89

注 1：a 指标仅适于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品；注 2：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

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、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验应符合国家有关规定。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、浓缩柠檬汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩番石榴汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩青梅汁、浓缩柚子汁、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、乳清蛋白粉、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、烟酰胺（烟酸）、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、柠檬酸钠、食用香精（柠檬香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、番石榴香精、芒果香精、蓝莓香精、青梅香精、柚子香精）中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌灌装，包装而成的果汁含量不低于 2.5%的蛋白质果味饮料。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 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依据。

本标准规定了蛋白质果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

封丘县友趣饮品厂