



413014S-2018



安阳市安氏春天饮品有限公司企业标准

Q/AAC 0003S-2018

果肉（浆）饮料

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

安阳市安氏春天饮品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准起草单位：安阳市安氏春天饮品有限公司。

本标准主要起草人：史小飞，任晓明，田磊，申晓磊，安小伟，焦少军，张炯。

本标准自发布实施日起替代Q/AAC 0003S-2017。

H N

Q B

果肉（浆）饮料

1 范围

本标准规定了果肉（浆）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。

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、果肉（浆）【枣果肉（浆）、桃果肉（浆）、芒果果肉（浆）、山楂果肉（浆）猕猴桃果肉（浆）】（预煮、打浆、精磨、过滤）、果葡糖浆、葡萄糖、白砂糖、蜂蜜为原料，辅以柠檬酸、三氯蔗糖、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、黄原胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、红曲红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、叶绿素铜钠盐、β-胡萝卜素、焦糖色、亮蓝、食用香精（枣香精、桃香精、芒果香精、山楂香精、猕猴桃香精）中的几种为原料，经调配、灌装、杀菌而制成的果肉（浆）含量不低于 20%的果肉（浆）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 干红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.4 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 枣香精、桃香精、芒果香精、山楂香精、猕猴桃香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 桃果肉（浆）、枣果肉（浆）、芒果果肉（浆）、山楂果肉（浆）、猕猴桃果肉（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 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		随机抽取样品 1 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。
色泽	桃果肉（浆）饮料	浅黄色或乳白色	
	芒果肉（浆）饮料	黄色	
	枣果肉（浆）饮料	棕褐色	
	山楂果肉（浆）饮料	红褐色	
	猕猴桃果肉（浆）饮料	浅绿色	
气味	桃果肉（浆）饮料	具有桃的香气，香气协调柔和，无异味	
	芒果肉（浆）饮料	具有芒果的香气，香气协调柔和，无异味	
	枣果肉（浆）饮料	具有枣的香气，香气协调柔和，无异味	
	山楂果肉（浆）饮料	具有山楂的香气，香气协调柔和，无异味	
	猕猴桃果肉（浆）饮料	具有猕猴桃的香气，香气协调柔和，无异味	
滋味	味感纯正、爽口，酸甜适中，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀		

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
总酸（以柠檬酸计），g/L	\geq 0.3	GB/T 12456
pH值	2.0~5.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	\geq 1.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/L	\leq 0.05	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/L	\leq 0.2	GB 5009.11
铜（以Cu计），mg/L	\leq 5.0	GB 5009.13
三氯蔗糖，g/kg	\leq 0.125	GB 22255
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），mg/L	\leq 10	GB 5009.34
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	\leq 0.5	GB 5009.28
乙酰胺酸钾（AK糖），g/kg	\leq 0.15	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己氨基磺酸计），g/kg	\leq 0.325	GB 5009.97

天门冬氨酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） g/kg	≤	0.325	GB 5009.263
展青霉素 ^a μ, g/kg（仅限添加山楂浆的饮料）	≤	10	GB 5009.185
日落黄 ^c , g/kg 仅限添（加日落黄的饮料）	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^d （以柠檬黄计）， g/kg（仅限添加柠檬黄的饮料）	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^e （以胭脂红计）， g/kg（仅限添加胭脂红的饮料）	≤	0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^f , g/kg（仅限添加β-胡萝卜素的饮料）	≤	1.0	GB 5009.83
亮蓝 ^h , g/kg（仅限添加亮蓝的饮料）	≤	0.0125	GB 5009.35
注：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时各自用量占GB 2760规定的最大使用量之和不应超过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 ^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
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。 *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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果肉(浆)饮料是以生活饮用水(经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理)、果肉(浆)【枣果肉(浆)、桃果肉(浆)、芒果果肉(浆)、山楂果肉(浆)猕猴桃果肉(浆)】(预煮、打浆、精磨、过滤)、果葡糖浆、葡萄糖、白砂糖、蜂蜜为原料,辅以柠檬酸、三氯蔗糖、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、黄原胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、红曲红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、叶绿素铜钠盐、 β -胡萝卜素、焦糖色、亮蓝、食用香精(枣香精、桃香精、芒果香精、山楂香精、猕猴桃香精)中的几种为原料,经调配、灌装、杀菌而制成的果肉(浆)含量不低于20%的果肉(浆)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》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

安阳市安氏春天饮品有限公司

H N
Q B