



412743S-2018



漯河丽天科技有限公司企业标准

Q/LLK 0003S-2018

---

# 果味饮料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

---

漯河丽天科技有限公司 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。

本标准由漯河丽天科技有限公司提出。

本标准由漯河丽天科技有限公司起草。

本标准主要起草人：司书萍。

本标准自发布之日起替代Q/LLK 0003S-2018，备案号：411720S-2018，备案日期：2018-6-12。

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。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩红毛丹汁）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、着色剂（日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝、焦糖色）、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、樱桃香精、草莓香精、红毛丹香精、蜂蜜香精）中的几种为原料，经调配、灭菌、灌装、封口、包装而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 深井水应符合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 冰糖应符合GB 13104的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合GH/T 18796和GB 14963的规定。

2.1.6 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩草莓汁、浓缩红毛丹汁、浓缩樱桃汁）应符合GB 17325的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。

2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠（小苏打）应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.15 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.26 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.27 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.33 柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、樱桃香精、草莓香精、红毛丹香精、蜂蜜香精应符合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
性 状	液体	从样品中取出1瓶，倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色
色 泽	具有本品应有的色泽	

气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、无异味	色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 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
pH 值	2.0~5.0	GB/T 5750.4
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/kg	≥	0.05 GB/T 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	0.1 GB/T 12143
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，g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的产品	≤ 0.3 GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	仅限添加三氯蔗糖的产品	≤ 0.25 GB 22255
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的产品	≤ 0.65 GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	仅限添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）的产品	≤ 0.6 GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	仅限只添加山梨酸钾的饮料	≤ 0.5 GB 5009.28
	仅限添加山梨酸钾和苯甲酸钠的饮料	≤ 0.25 GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
苋菜红 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
诱惑红 <sup>d</sup> ，g/kg	≤	0.05 GB 5009.141
胭脂红 <sup>e</sup> ，g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
亮蓝 <sup>f</sup> ，g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
锌（以 Zn 计），mg/kg	仅限添加葡萄糖酸锌的饮料	3~20 GB 5009.14
溴酸盐 <sup>g</sup> ，mg/kg	≤	0.01 GB/T 5750.10
展青霉素 <sup>h</sup> ，μg/kg	≤	10 GB 5009.185
注 1：a 适用于添加柠檬黄的产品。 注 2：b 适用于添加日落黄的产品。 注 3：c 适用于添加苋菜红的产品。 注 4：d 适用于添加诱惑红的产品。 注 5：e 适用于添加胭脂红的产品。 注 6：f 适用于添加亮蓝的产品。 注 7：g 溴酸盐适用于臭氧杀菌的产品。		

注 8: h 展青霉素适用于添加浓缩苹果清汁和浓缩山楂汁的产品。

注 9: 防腐剂混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大用量比例之和不应超过 1。

注 10: 相同色泽的着色剂混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大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 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 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

注 3: \*指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

生产加工过程卫生要求应符合 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; 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、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩红毛丹汁）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、着色剂（日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝、焦糖色）、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、樱桃香精、草莓香精、红毛丹香精、蜂蜜香精）中的几种为原料，经调配、灭菌、灌装、封口、包装而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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

漯河丽天科技有限公司

QB