



410130S-2019



南阳市乐乐牛乳业有限责任公司企业标准

Q/NLN 0002S-2019

果味饮料

2019-01-14 发布

2019-01-14 实施

南阳市乐乐牛乳业有限责任公司 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。

本标准由南阳市乐乐牛乳业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘文庆、李梅、高东东。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、冰糖、浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩柚子汁、浓缩橘子汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩草莓汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、食用盐、氯化钾、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、山梨酸钾、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、泛酸、牛磺酸、肌醇、 γ -氨基丁酸、葡萄糖酸锌、硫酸镁、玛咖粉、诱惑红、柠檬黄、红曲红、食用香精【枣味香精、梨味香精、山楂味香精、柚子味香精、橘子味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、青柠味香精、苹果味香精、荔枝味香精、猕猴桃味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、草莓味香精、青梅味香精、橙子香精、复合水果风味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】中的多种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装（或先灌装、后杀菌）、包装加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 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 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.8 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.9 浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩柚子汁、浓缩橘子汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩草莓汁、浓缩青梅汁）应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.17 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23 环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) 应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 维生素 B₁ (盐酸硫胺) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.27 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.28 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.29 维生素 B₁₂ (氰钴胺)、泛酸应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.30 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.31 肌醇应符合卫生部公告 2011 年第 19 号《关于亚硝酸钾等 27 个食品添加剂产品标准的公告》的规定。
- 2.1.32 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 和卫生部公告 2009 年第 12 号《卫生部关于批准 γ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.33 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.34 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.35 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.36 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.38 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.39 食用香精【枣味香精、梨味香精、山楂味香精、柚子味香精、橘子味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、青柠味香精、苹果味香精、荔枝味香精、猕猴桃味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、樱桃味

香精、石榴味香精、草莓味香精、青梅味香精、橙子香精、复合水果风味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】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	从样品中随机取出一瓶，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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
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	2.5~6.0	GB/T 5750.4	
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12	
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1（仅适用于添加柠檬黄的饮料）	GB 5009.35	
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1（仅适用于添加诱惑红的饮料）	GB 5009.141	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28	
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加山楂汁、苹果汁的饮料）	GB 5009.185	
^a 甜味剂	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg ≤	0.30	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg ≤	0.60	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
	三氯蔗糖，g/kg ≤	0.25	GB 22255
^b 营养素	锌（以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
	镁（以 Mg 计），mg/kg	30~60	GB 5009.241
	维生素 B ₁ ，mg/kg	2~3	GB 5009.84
	维生素 B ₆ ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
	维生素 B ₁₂ ，μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
	烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
	泛酸，mg/kg	1.1~2.2	GB 5009.210
牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169	

	肌醇, mg/kg		60~120	GB 5009.270
锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20 (仅适用于采用易拉罐包装的产品)		GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	150 (仅适用于采用易拉罐包装的产品)		GB 5009.16
注: a 仅适用于添加该种甜味剂的产品; b 仅适用于添加该种营养素的产品。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

2.4 微生物限量

经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求, 按GB 4789.26规定的方法检验。

非经商业无菌生产的产品, 其微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采集方案 ^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, /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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: (1) 经商业无菌生产的产品: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌;

(2) 非经商业无菌生产的产品: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数; 型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、冰糖、浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩柚子汁、浓缩橘子汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩草莓汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、食用盐、氯化钾、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、山梨酸钾、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、泛酸、牛磺酸、肌醇、 γ -氨基丁酸、葡萄糖酸锌、硫酸镁、玛咖粉、诱惑红、柠檬黄、红曲红、食用香精【枣味香精、梨味香精、山楂味香精、柚子味香精、橘子味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、青柠味香精、苹果味香精、荔枝味香精、猕猴桃味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、草莓味香精、青梅味香精、橙子香精、复合水果风味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】中的多种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装（或先灌装、后杀菌）、包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》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

南阳市乐乐牛乳业有限责任公司