



410263S-2019



信阳康一元生物科技有限公司企业标准

Q/XKY 0001S-2019

果味饮料

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

信阳康一元生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由信阳康一元生物科技有限公司提出。

本标准由信阳康一元生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：唐战家、赵中良、张占标。

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）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桔子汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩红枣汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩酸梅汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩桑椹汁）、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、食用盐、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、葡萄皮红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、桔子香精、山楂香精、柠檬香精、红枣香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、酸梅香精、水蜜桃香精、樱桃香精、桑椹香精）为原料，经调配、混匀、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于2.5%的风味饮料。

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 浓缩梨汁、浓缩桔子汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩酸梅汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩桑椹汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

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

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.20 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.21 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.24 苹果香精、甜橙香精、梨香精、桔子香精、山楂香精、柠檬香精、红枣香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、酸梅香精、水蜜桃香精、樱桃香精、桑椹香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	从样品取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自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，应符合表 1 的规定。
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀一致	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

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
pH 值	2.0~5.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
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

环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg	仅限添加环己氨基磺酸钠的产品	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	仅限添加阿斯巴甜（含苯丙氨酸）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（以柠檬黄计），g/kg	仅限添加柠檬黄的产品	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计），g/kg	仅限添加日落黄的产品	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计），g/kg	仅限添加亮蓝的产品	≤	0.012	GB 5009.35
胭脂红（以胭脂红计），g/计	仅限添加胭脂红的产品	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红，g/L	仅限添加苋菜红的产品	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^a ，μg/kg		≤	20	GB 5009.185
注 1：a 展青霉素适用于添加浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品。				
注 2：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 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 ^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 ≤	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。					
注 3：*指该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 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

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

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）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桔子汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩红枣汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩酸梅汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩桑椹汁）、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、食用盐、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、葡萄皮红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、桔子香精、山楂香精、柠檬香精、红枣香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、酸梅香精、水蜜桃香精、樱桃香精、桑椹香精）为原料，经调配、混匀、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于2.5%的风味饮料。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》要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

信阳康一元生物科技有限公司

QB