



410295S-2019



河南省德润饮品有限公司企业标准

Q/HDY 0006S-2019

果味饮料

2019-01-29 发布

2019-01-29 实施

河南省德润饮品有限公司 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。

本标准由河南省德润饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张淑惠、张国安。

本标准自发布实施日起替代Q/HDY 0006S-2018，备案号：411992S-2018。

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、贮存等要求。

本标准适用于以深井水（经活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理）、果葡糖浆、食用盐、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩苹果汁、浓缩石榴汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、乳酸、冰醋酸、苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精〔柠檬香精、水蜜桃香精、芒果香精、樱桃香精、石榴香精〕中的多种为原料，经调配、杀菌和灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.9 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩苹果汁、浓缩石榴汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 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 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 维生素C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 柠檬香精、水蜜桃香精、芒果香精、樱桃香精、石榴香精应符合 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, 允许有少量果肉沉淀	从样品中取出50mL, 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	呈无色到浅黄色透明的液体	
气、滋味	柠檬味饮料: 具有柠檬的气味, 酸甜适口, 无异味	
	水蜜桃味饮料: 具有水蜜桃的气味, 酸甜适口, 无异味	
	芒果味饮料: 具有芒果的气味, 酸甜适口, 无异味	
	石榴樱桃味饮料: 具有石榴和樱桃的气味, 酸甜适口, 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
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.05	GB/T 12456
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), g/100mL	≥ 2.0	GB/T 12143
pH值	2.5~4.5	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
总磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.28
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品)	≤ 20	GB 5009.185
总砷 (以As计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12

防腐剂在混合使用时, 各自用量占GB2760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

注: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。
* 霉菌和酵母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

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

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

H N

Q B

编制说明

果味饮料是以深井水（经活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理）、果葡糖浆、食用盐、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩苹果汁、浓缩石榴汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、乳酸、冰醋酸、苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精〔柠檬香精、水蜜桃香精、芒果香精、樱桃香精、石榴香精〕中的多种为原料，经调配、杀菌和灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中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。

河南省德润饮品有限公司