



410092S-2019



河南广耕坊食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2019

果味饮料

2019-01-09 发布

2019-01-09 实施

河南广耕坊食品有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南广耕坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：熊耿、张俊峰、郭亚丽。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（地下水经过滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩菠萝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁中的几种为主要原料，辅以添加柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、添加或不添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（苹果香精、芒果香精、葡萄香精、菠萝香精、水蜜桃香精、柠檬香精、柚子香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）中的几种经调配、超高温瞬时灭菌、灌装而成，果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 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 浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩菠萝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁应符合 GB 17325 的规定；浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.16 胭脂红应符合 GB 1886.220 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 食用香精（苹果香精、芒果香精、葡萄香精、菠萝香精、水蜜桃香精、柠檬香精、柚子香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 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，均匀一致，允许有少量原料物质沉淀	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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	要求	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	3.0~4.7	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
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
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg（仅添加此项的检测）	≤ 0.2	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg（仅添加此项的检测）	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄，g/kg（仅添加此项的检测）	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红，g/kg（仅添加此项的检测）	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝，g/kg（仅添加此项的检测）	≤ 0.01	GB 5009.35
胭脂红，g/kg（仅添加此项的检测）	≤ 0.025	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg（仅苹果味饮料检测此项）	≤ 20	GB 5009.185
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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法
* 霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
* 酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
带“*”的指标要求严于食品安全国家标准 GB7101。					
a: 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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 GB2760 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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（地下水经过滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩菠萝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁中的几种为主要原料，辅以添加柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、添加或不添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（苹果香精、芒果香精、葡萄香精、菠萝香精、水蜜桃香精、柠檬香精、柚子香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）中的几种经调配、超高温瞬时灭菌、灌装而成，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》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》进行编写，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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

河南广耕坊食品有限公司