



410536S-2019



河南福森大健康产业有限公司企业标准

Q/HFS 0019S-2019

---

# 果味饮料

2019-02-21 发布

2019-02-21 实施

---

河南福森大健康产业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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。  
本标准由河南福森大健康产业有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：关建丽、周旭。

H N

Q B

# 果味饮料

## 1 范围

本标准规定了果味饮料的要求、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）为原料，添加浓缩苹果汁、果葡糖浆、三氯蔗糖、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、聚葡萄糖、维生素 C、山梨酸钾、百香果香精、柠檬香精、西柚香精，经调配、过滤、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装等工艺加工制成的苹果汁含量不低于 2.5%的果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.9 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 百香果香精、柠檬香精、西柚香精应符合 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	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、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。
性状	液体	
色泽	具有产品应有的色泽	
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，久置允许有少量原料物质沉淀	

### 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
可溶性固形物（20℃, 折光计法），%	≥ 3.5	GB/T 12143

总酸(以柠檬酸计), g/L	≥	0.5	GB/T 12456
pH值		2.5~4.5	GB 5009.237
总砷(以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 <sup>*</sup> (以Pb计), mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
锡 <sup>a</sup> (以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、 GB 5009.14和 GB 5009.90
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
a仅适用于金属罐装。 *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 微生物限量

2.4.1 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。

2.4.2 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 中平板计数法
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。					

## 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数（限非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（限非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（限经商业无菌生产的产品）。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）为原料，添加浓缩苹果汁、果葡糖浆、三氯蔗糖、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、聚葡萄糖、维生素 C、山梨酸钾、百香果香精、柠檬香精、西柚香精，经调配、过滤、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装等工艺加工制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》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

维生素 C 在本产品中起抗氧化作用。

本标准规定了果味饮料的要求、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。

河南福森大健康产业有限公司