



410582S-2019



开封市三锋食品饮料有限公司企业标准

Q/KSSY0009S-2019

# 果味饮料

2019-03-22 发布

2019-03-22 实施

开封市三锋食品饮料有限公司 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》编写。

本标准由开封市三锋食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈刚举、王二峰。

本标准自发布实施日起替代 Q/KSSY 0009S-2018（备案号：412041S-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、贮存和保质期等要求。

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、浓缩果汁（苹果汁、柠檬汁、西柚汁、草莓汁、橙汁、蓝莓汁、梨汁、葡萄汁、桃汁、荔枝汁、枇杷汁、青梅汁、树莓汁、山楂汁、红枣汁）或水果原浆/浓缩浆：芒果浆、草莓浆、梨浆、桃浆、山楂浆、猕猴桃浆、果醋（苹果醋、山楂醋）为主要原料，添加山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、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）、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、苋菜红、β-胡萝卜素、食品用香精（苹果香精、柠檬香精、西柚香精、草莓香精、橙香精、蓝莓香精、梨香精、葡萄香精、桃香精、荔枝香精、枇杷香精、青梅香精、树莓香精、山楂香精、红枣香精、哈密瓜香精、芒果香精、猕猴桃香精、乳酸菌香精、黄桃香精）中的几种为原料，经调配、灭菌、灌装而成果汁含量不低于2.5%的产品。

## 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 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 浓缩果汁（柠檬汁、西柚汁、草莓汁、橙汁、蓝莓汁、梨汁、葡萄汁、桃汁、荔枝汁、枇杷汁、青梅汁、树莓汁、红枣汁、山楂汁）、水果原浆/浓缩浆：芒果浆、草莓浆、梨浆、桃浆、山楂浆、猕猴桃浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 饮料用苹果醋、饮料用山楂醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.10 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 22531 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.25  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.26 食品用香精（苹果香精、柠檬香精、西柚香精、草莓香精、橙香精、蓝莓香精、梨香精、葡萄香精、桃香精、荔枝香精、枇杷香精、青梅香精、树莓香精、山楂香精、红枣香精、哈密瓜香精、芒果香精、猕猴桃香精、乳酸菌香精、黄桃香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.28 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                    | 取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在明亮光下观察色泽、性状，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无杂质。 |
| 色泽   | 具有本品应有的色泽             |  |
| 滋、气味 | 具有该产品应有的滋、气味、无异味      |  |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质、允许有少量果汁果浆沉淀 |  |

## 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），%   | ≥   | 0.3     | GB/T 12143                              |
| pH 值  |     | 2.0~5.0 | GB/T 5750.4                             |
| 总酸（以柠檬酸计），g/L   | ≥   | 0.3     | GB/T 12456                              |
| 锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ，mg/L  | ≤   | 20      | GB 5009.13 或 GB 5009.14<br>或 GB 5009.90 |
| 锡（以 Sn 计），mg/L  | ≤   | 150     | GB 5009.16                              |
| 铅（以 Pb 计），mg/L  | ≤   | 0.05    | GB 5009.12                              |
| 展青霉素， $\mu\text{g/L}$ （仅限于添加苹果汁或山楂汁饮料）  | ≤   | 20      | GB 5009.185                             |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg（仅限添加甜蜜素的饮料）   | ≤   | 0.65    | GB 5009.97                              |
| 乙酰磺胺酸钾，g/kg（仅限添加乙酰磺胺酸钾的饮料）  | ≤   | 0.3     | GB/T 5009.140                           |
| 阿斯巴甜，g/kg（仅限添加阿斯巴甜的饮料）  | ≤   | 0.6     | GB 5009.263                             |
| 三氯蔗糖，g/kg（仅限添加三氯蔗糖的饮料）  | ≤   | 0.25    | GB 22255                                |
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg（仅限添加山梨酸钾的饮料）   | ≤   | 0.5     | GB 5009.28                              |
| 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg（仅限添加苯甲酸钠的饮料）   | ≤   | 0.4     | GB 5009.28                              |
| 诱惑红，g/kg（仅限添加诱惑红的饮料）  | ≤   | 0.1     | GB 5009.141                             |
| 柠檬黄，g/kg（仅限添加柠檬黄的饮料）  | ≤   | 0.03    | GB 5009.35                              |
| 日落黄，g/kg（仅限添加日落黄的饮料）  | ≤   | 0.03    | GB 5009.35                              |
| 苋菜红，g/kg（仅限添加苋菜红的饮料）  | ≤   | 0.05    | GB 5009.35                              |
| 胭脂红，g/kg（仅限添加胭脂红的饮料）  | ≤   | 0.05    | GB 5009.35                              |
| 亮蓝，g/kg（仅限添加亮蓝的饮料）  | ≤   | 0.025   | GB 5009.35                              |
| $\beta$ -胡萝卜素，g/kg（仅限添加 $\beta$ -胡萝卜素的饮料）   | ≤   | 0.3     | GB 5009.83                              |
| 注：<br>1、 <sup>a</sup> 仅适用于金属罐装饮料；<br>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 <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 中的平板计数法 |
| 霉菌*, CFU/mL ≤  | 10                    |   |                 |                 | GB 4789. 15        |
| 酵母*, CFU/mL ≤  | 10                    |   |                 |                 | GB 4789. 15        |
| 注 1: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。 |                       |   |                 |                 |                    |
| 注 2: *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。                          |                       |   |                 |                 |                    |

2.5 致病菌限量符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

| 项 目                                      | 采样方案及限量 (若非指定, 均以/25mL 表示) |   |            |             | 检验方法            |
|--|----------------------------|---|------------|-------------|-----------------|
|  | n                          | c | m          | M           |                 |
| 沙门氏菌                                     | 5                          | 0 | 0          | -           | GB 4789. 4      |
| 金黄色葡萄球菌                                  | 5                          | 1 | 100 CFU/mL | 1000 CFU/mL | GB 4789. 10 第二法 |
| 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。 |                            |   |            |             |                 |

2.6 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。

2.7 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》的规定。

2.8 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、可溶性固形物、总酸、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。

## 编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（苹果汁、柠檬汁、西柚汁、草莓汁、橙汁、蓝莓汁、梨汁、葡萄汁、桃汁、荔枝汁、枇杷汁、青梅汁、树莓汁、山楂汁、红枣汁）或水果原浆/浓缩浆：芒果浆、草莓浆、梨浆、桃浆、山楂浆、猕猴桃浆、果醋（苹果醋、山楂醋）为主要原料，添加山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、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）、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、苋菜红、β-胡萝卜素、食品用香精（苹果香精、柠檬香精、西柚香精、草莓香精、橙香精、蓝莓香精、梨香精、葡萄香精、桃香精、荔枝香精、枇杷香精、青梅香精、树莓香精、山楂香精、红枣香精、哈密瓜香精、芒果香精、猕猴桃香精、乳酸菌香精、黄桃香精）中的几种为原料，经调配、灭菌、灌装而成果汁含量不低于2.5%的产品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

开封市三锋食品饮料有限公司