



410968S-2019



河南省淼雨饮品股份有限公司企业标准

Q/HMY 0041S-2019

果味饮料

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

河南省淼雨饮品股份有限公司 发布

前 言

本企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省淼雨饮品股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南省淼雨饮品股份有限公司。

本标准主要起草人：张生振、张小妮、韩甜甜。

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，以及检验方法、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(经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用盐、蜂蜜、乙二胺四乙酸二钠、浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩柚子汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩蜜桔汁、浓缩金桔汁、浓缩梨汁、浓缩杨梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁)、食品用香精(柠檬香精、苹果香精、水蜜桃香精、荔枝香精、青梅香精、柚子香精、芒果香精、椰子香精、桔子香精、金桔香精、梨香精、杨梅香精、葡萄香精、橙香精、红枣香精、哈密瓜香精、蓝莓香精、黄瓜香精、茉莉花香精)中的几种或多种为原料，经调配、杀菌、灌装(或调配、灌装、杀菌)而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩柚子汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩蜜桔汁、浓缩金桔汁、浓缩梨汁、浓缩杨梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.12 食品用香精(柠檬香精、苹果香精、水蜜桃香精、荔枝香精、青梅香精、柚子香精、芒果香精、椰子香精、桔子香精、金桔香精、梨香精、杨梅香精、葡萄香精、橙香精、红枣香精、哈密瓜香精、蓝

莓香精、黄瓜香精、茉莉花香精）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	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。	
色泽	透明		
气、滋味	柠檬味果味饮料		具有柠檬的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	苹果味果味饮料		具有苹果的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	水蜜桃味果味饮料		具有水蜜桃的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	荔枝味果味饮料		具有荔枝的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	青梅味果味饮料		具有青梅的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	蜜柚味果味饮料		具有蜜柚的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	芒果味果味饮料		具有芒果的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	椰子味果味饮料		具有椰子的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	蜜桔味果味饮料		具有蜜桔的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	金桔柠檬味果味饮料		具有金桔和柠檬的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	梨味果味饮料		具有梨的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	杨梅味果味饮料		具有杨梅的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	葡萄味果味饮料		具有葡萄的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	橙味果味饮料		具有橙的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	红枣味果味饮料		具有红枣的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	哈密瓜味果味饮料		具有哈密瓜的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	蓝莓味果味饮料		具有蓝莓的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	黄瓜柠檬味果味饮料		具有黄瓜和柠檬的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
黄瓜梨味果味饮料	具有黄瓜和梨的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味		
芒果橙味果味饮料	具有芒果和橙的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味		
芒果桃味果味饮料	具有芒果和桃的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味		
茉莉花味果味饮料	具有茉莉花的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质，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) / (%)	≥	0.5	GB/T 12143
总酸 (以无水柠檬酸计) / (g/100mL)	≤	1.5	GB/T 12456
pH 值		2.5~4.5	GB/T 5750.4
铅 ^a (以 Pb 计) / (mg/L)	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) / (g/kg)	≤	0.3	GB/T 5009.140
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤	0.8	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 / (g/kg)	≤	0.03	GB 5009.278
展青霉素 ^b / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
锡 (以 Sn 计) ^c / (mg/kg)	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^c / (mg/L)	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13
a 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
b 仅适用于添加浓缩苹果汁的果味饮料。			
c 仅适用于易拉罐产品的检验。			

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)	≤	20			GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)	≤	20			GB 4789.15
备注: 1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
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。					

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 其他要求

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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以深井水(经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用盐、蜂蜜、乙二胺四乙酸二钠、浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩柚子汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩蜜桔汁、浓缩金桔汁、浓缩梨汁、浓缩杨梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁)、食品用香精(柠檬香精、苹果香精、水蜜桃香精、荔枝香精、青梅香精、柚子香精、芒果香精、椰子香精、桔子香精、金桔香精、梨香精、杨梅香精、葡萄香精、橙香精、红枣香精、哈密瓜香精、蓝莓香精、黄瓜香精、茉莉花香精)中的几种或多种为原料,经调配、杀菌、灌装(或调配、灌装、杀菌)而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 7101《食品安全国家标准 饮料》等制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省淼雨饮品股份有限公司