



410718S-2019



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0016S-2019

果味饮料

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

河南省南街村（集团）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》的规定编写。

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司技术中心、河南省南街村（集团）有限公司食品饮料分公司。

本标准主要起草人：李盘欣、王跃平、李丹阳、林乐、张世瑛。

H N

Q B

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的产品分类、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为源水，经粗滤、精滤、反渗透、杀菌，添加浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩柚子汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁）为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食品用香精（枣味香精、薄荷香精、苹果香精、柠檬香精、柚子香精、清凉香精、哈密瓜香精、菠萝香精、芒果香精）中的几种，经调配、高温杀菌、热灌装工艺加工而成果汁含量不低于2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 枣味香精、清凉香精、苹果香精、薄荷香精、柠檬香精、柚子香精、芒果香精、哈密瓜香精、菠萝香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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 浓缩柠檬汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963和GB 17325 的规定。

2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 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、汁液均匀一致	从样品中取出50mL,置洁净烧杯中,在自然光下观察其性状、色泽、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味,并检查有无外来杂质。
色 泽	苹果味饮料	具有该品种应有的色泽	
	枣味饮料		
	柠檬味饮料		
	柚子味饮料		
	芒果味饮料		
	哈密瓜味饮料		
	菠萝味饮料		
气 味	苹果味饮料	有苹果清香气味,无异味	
	枣味饮料	有红枣清香气味,无异味	
	柠檬味饮料	有柠檬清香气味,无异味	
	柚子味饮料	有柚子清香气味,无异味	
	芒果味饮料	有芒果清香气味,无异味	
	哈密瓜味饮料	有哈密瓜清香气味,无异味	
	菠萝味饮料	有菠萝清香气味,无异味	
滋 味	苹果味饮料	具有苹果味,酸甜适口	
	枣味饮料	具有枣味,酸甜适口	
	柠檬味饮料	具有柠檬味,酸甜适口	
	柚子味饮料	具有柚子味,酸甜适口	
	芒果味饮料	具有芒果味,酸甜适口	
	哈密瓜味饮料	具有哈密瓜味,酸甜适口	
	菠萝味饮料	具有菠萝味,酸甜适口	
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	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	0.1	GB/T 12456
pH值		2.0~5.0	GB/T 5750.4
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
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

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中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL	≤		10		GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤		10		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中的第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 的规定执行。
*霉菌和酵母的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 生产加工过程中的卫生要求

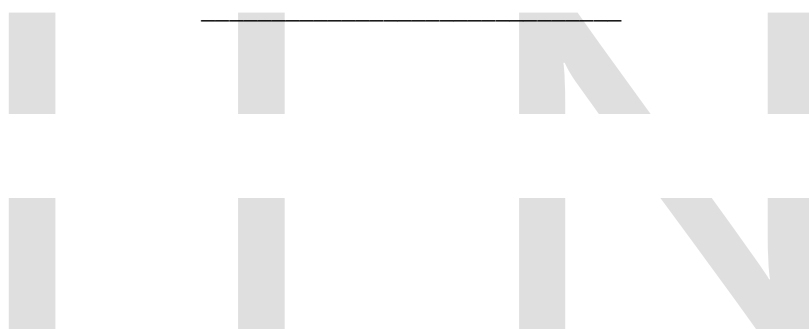
应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它卫生要求

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 检验方法

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



Q B

编制说明

果味饮料是以生活饮用水为源水，经粗滤、精滤、反渗透、杀菌，添加浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩柚子汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁）为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食品用香精（枣味香精、薄荷香精、苹果香精、柠檬香精、柚子香精、清凉香精、哈密瓜香精、菠萝香精、芒果香精）中的几种，经调配、高温杀菌、热灌装工艺加工而成果汁含量不低于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》、《饮料产品生产许可证审查细则》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

其内容规定了果味饮料的产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

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。

河南省南街村（集团）有限公司