



411124S-2019



河南益和源饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0013S-2019

果味饮料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南益和源饮品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》规定编写。

本标准由河南益和源饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南益和源饮品有限公司。

本标准主要起草人：赵明山、职丹、商亚杰、赵珊珊。

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、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水为水源（经石英砂过滤、活性炭吸附、树脂交换、反渗透工艺处理）、辅以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩椰子汁、浓缩石榴汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁）中的一种或多种，加入白砂糖、果葡糖浆、食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、苯甲酸钠、食用香精（桃香精、梨香精、山楂香精、菠萝香精、蓝莓香精、草莓香精、椰子香精、石榴香精、西瓜香精、葡萄香精、柚子香精、柠檬香精、芒果香精、荔枝香精）、六偏磷酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、 β -胡萝卜素）中的多种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封盖加工而成的果汁含量 \geq 2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩椰子汁、浓缩石榴汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 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 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.21 食用香精（桃香精、梨香精、山楂香精、菠萝香精、蓝莓香精、草莓香精、椰子香精、石榴香精、西瓜香精、葡萄香精、柚子香精、柠檬香精、芒果香精、荔枝香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.25 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.27 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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		
色 泽	桃味饮料	淡黄色	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
	梨味饮料	淡黄色	
	山楂味饮料	淡红色	
	菠萝味饮料	淡黄色	
	蓝莓味饮料	紫红色	
	草莓味饮料	淡红色	
	椰子味饮料	淡青色	
	石榴味饮料	淡红色	
	西瓜味饮料	淡红色	
	葡萄味饮料	淡红色	
	蜜柚味饮料	淡黄色	
	柠檬味饮料	淡黄色	
	芒果味饮料	淡黄色	
	蜜桃苏打果味饮料	淡黄色	
	雪梨苏打果味饮料	淡黄色	
柠檬苏打果味饮料	淡黄色		
气 味 和 滋 味	桃味饮料	具有桃子的甜味，无异味	
	梨味饮料	具有梨的甜味，无异味	
	山楂味饮料	具有山楂的酸味，无异味	
	菠萝味饮料	具有菠萝的甜味，无异味	
	蓝莓味饮料	具有蓝莓的酸味，无异味	
	草莓味饮料	具有草莓的甜味，无异味	
	椰子味饮料	具有椰果的甜味，无异味	
	石榴味饮料	具有石榴的甜味，无异味	
	西瓜味饮料	具有西瓜的甜味，无异味	
	葡萄味饮料	具有葡萄的酸味，无异味	
	柚子味饮料	具有柚子的酸味，无异味	

	柠檬味饮料	具有柠檬的酸味, 无异味
	芒果味饮料	具有芒果的甜味, 无异味
	蜜桃苏打果味饮料	具有蜜桃的甜味和苏打的刺激味, 无异味
	雪梨苏打果味饮料	具有雪梨的甜味和苏打的刺激味, 无异味
	柠檬苏打果味饮料	具有柠檬的酸味和苏打的刺激味, 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
pH 值	2.5~5.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸 (以一分子水柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^b , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红 ^b , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
亮蓝 ^b , g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.83
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: a 适用于添加浓缩苹果汁的产品; b 适用于使用该着色剂的产品; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂) 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	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
<p>样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>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。</p> <p>*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水为水源（经石英砂过滤、活性炭吸附、树脂交换、反渗透工艺处理）、辅以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩椰子汁、浓缩石榴汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁）中的一种或多种，加入白砂糖、果葡糖浆、食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、苯甲酸钠、食用香精（桃香精、梨香精、山楂香精、菠萝香精、蓝莓香精、草莓香精、椰子香精、石榴香精、西瓜香精、葡萄香精、柚子香精、柠檬香精、芒果香精、荔枝香精）、六偏磷酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、 β -胡萝卜素）中的多种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封盖加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和 GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

河南益和源饮品有限公司