



411137S-2019



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0008S-2019

果味饮料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

辉县市优珍饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由辉县市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张瑞。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩蓝莓汁、浓缩黑加仑汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、抗坏血酸（维生素C）、食用盐、焦糖色、食用香精（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、蓝莓香精、黑加仑香精、乌梅香精、柠檬香精）中的几种为原料，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原料

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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.10 抗坏血酸（维生素C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.12 浓缩果汁（浓缩蓝莓汁、浓缩黑加仑汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.13 食用香精（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、蓝莓香精、黑加仑香精、乌梅香精、柠檬香精）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及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅褐色至黑褐色	
气、滋味	具有相应水果的气、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	2.5~5.5	GB/T 5750.4
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.87
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

a 仅适用于添加浓缩苹果汁的果味饮料。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 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	GB4789.2
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 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 值的样品件数; 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。

*霉菌、酵母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；食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 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

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

QB

编制说明

果味饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩蓝莓汁、浓缩黑加仑汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、抗坏血酸（维生素C）、食用盐、焦糖色、食用香精（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、蓝莓香精、黑加仑香精、乌梅香精、柠檬香精）中的几种为原料，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于 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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、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提供依据。

注：本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

辉县市优珍饮品有限公司