



411159S-2019



洛阳龙翼钙佳佳科技有限公司企业标准

Q/LLK 0002S-2019

钙强化果味饮料

2019-05-16 发布

2019-05-16 实施

洛阳龙翼钙佳佳科技有限公司 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。

本标准由洛阳龙翼钙佳佳科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹建武。

H N

Q B

钙强化果味饮料

1 范围

本标准规定了钙强化果味饮料的分类、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（经过滤、离子交换、反渗透处理）为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩西瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩树莓汁、浓缩青梅汁）、乳酸钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用葡萄糖、山梨酸钾、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、磷酸、食用香精（柠檬味香精、苹果味香精、水蜜桃味香精、葡萄味香精、西瓜味香精、草莓味香精、梨味香精、橙味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、柚子味香精、百香果味香精、樱桃味香精、石榴味香精、树莓味香精、青梅味香精）中的多种，经调配、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的钙强化果味饮料。

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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩西瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩树莓汁、浓缩青梅汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.5 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.14 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

2.1.15 食用香精（柠檬味香精、苹果味香精、水蜜桃味香精、葡萄味香精、西瓜味香精、草莓味香精、

梨味香精、橙味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、柚子味香精、百香果味香精、樱桃味香精、石榴味香精、树莓味香精、青梅味香精)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	均匀液体, 允许有少量原料物质沉淀	从样品中随机取出 1 瓶, 倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 微甜, 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	2.5~6.0	GB/T 5750.4
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
甜味剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 0.6 GB 5009.263
	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) ^a , g/kg	≤ 0.3 GB/T 5009.140
	三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25 GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品)	≤ 20	GB 5009.185
钙 (以 Ca 计), mg/kg	160~1350	GB 5009.92

注: a 仅适用于添加该种甜味剂的产品。

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 平板计数法
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
注 2：*霉菌和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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、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。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、离子交换、反渗透处理）为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩西瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩树莓汁、浓缩青梅汁）、乳酸钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用葡萄糖、山梨酸钾、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、磷酸、食用香精（柠檬味香精、苹果味香精、水蜜桃味香精、葡萄味香精、西瓜味香精、草莓味香精、梨味香精、橙味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、柚子味香精、百香果味香精、樱桃味香精、石榴味香精、树莓味香精、青梅味香精）中的多种，经调配、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的钙强化果味饮料。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了钙强化果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

洛阳龙翼钙佳佳科技有限公司

QB