



411005S-2019



漯河市润和食品有限公司企业标准

Q/LRS 0001S-2019

果味饮料

2019-05-05 发布

2019-05-05 实施

漯河市润和食品有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市润和食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭亚丽、张俊峰、张志勇。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（地下水经过滤、反渗透处理），添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁中的几种为主要原料，辅以柠檬酸、L-苹果酸、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、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）（或不添加）、食用香精（苹果香精、芒果香精、葡萄香精、红枣香精、水蜜桃香精、柠檬香精、柚子香精、山楂香精、梨香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、胭脂红、亮蓝）中的几种经调配、超高温瞬时灭菌、灌装而成，果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定；

2.1.5 浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

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

2.1.19 食用香精（苹果香精、芒果香精、葡萄香精、红枣香精、水蜜桃香精、柠檬香精、柚子香精、山楂香精、梨香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1. 20L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1. 21 亮蓝应符合 GB 1886.217 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，均匀一致	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。
色泽	具有与水果相对应的固有色泽，且均匀一致	
气、滋味	酸甜适口，具有与水果相对应的固有气、滋味，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	3.0~4.7	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺胺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg（仅添加此项的检测）	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄，g/kg（仅添加此项的检测）	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红，g/kg（仅添加此项的检测）	≤ 0.02	GB 5009.35
胭脂红，g/kg（仅添加此项的检测）	≤ 0.025	GB 5009.35
亮蓝，g/kg（仅添加此项的检测）	≤ 0.01	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg（仅限添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品检测）	≤ 20	GB 5009.185
锌（以 Zn 计），mg/L	≤ 5.0	GB 5009.14
铁（以 Fe 计），mg/L	≤ 15.0	GB 5009.90
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16

铜、铁、锌总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13、 GB 5009.14、 GB 5009.90
注：a 铝易开盖三片罐装产品检测锌、铁、锡、铜项。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的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 ^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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
* 霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
* 酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
带“*”的指标要求严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。 a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（地下水经过滤、反渗透处理），添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁中的几种为主要原料，辅以柠檬酸、L-苹果酸、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、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）（或不添加）、食用香精（苹果香精、芒果香精、葡萄香精、红枣香精、水蜜桃香精、柠檬香精、柚子香精、山楂香精、梨香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、胭脂红、亮蓝）中的几种经调配、超高温瞬时灭菌、灌装而成，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》制定，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

漯河市润和食品有限公司