



411032S-2019



焦作市新雨康饮品有限公司企业标准

Q/JXY 0001S-2019

---

# 果味饮料

2019-05-06 发布

2019-05-06 实施

---

焦作市新雨康饮品有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由焦作市新雨康饮品有限公司提出。

本标准起草单位：焦作市新雨康饮品有限公司。

本标准主要起草人：张连根、黄一。

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。

本标准适用于以地下水(经过滤、二级反渗透)、浓缩果汁(浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩草莓汁、浓缩柿子汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩猕猴桃汁)、白砂糖、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、诱惑红、亮蓝)、食用香精(芒果香精、苹果香精、蓝莓香精、山楂香精、草莓香精、柿子香精、橙味香精、桃味香精、梨味香精、樱桃香精、百香果香精、猕猴桃香精),经调配、过滤、均质、高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于2.5%的果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 地下水应符合 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 浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩草莓汁、浓缩柿子汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 食用香精(芒果香精、苹果香精、蓝莓香精、山楂香精、草莓香精、柿子香精、橙味香精、桃味香精、梨味香精、樱桃香精、百香果香精、猕猴桃香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.18 浓缩猕猴桃汁应符合 SB/T 10201 和 GB 17325 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	从样品中取出 1 瓶, 倒入一透明烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	芒果味饮料	浅黄色, 色泽均匀一致	
	苹果味饮料	浅绿色, 色泽均匀一致.	
	蓝莓味饮料	浅紫色, 色泽均匀一致	
	山楂味饮料	浅红色, 色泽均匀一致	
	草莓味饮料	浅红色, 色泽均匀一致	
	柿子味饮料	浅黄色, 色泽均匀一致	
	橙味饮料	浅黄色, 色泽均匀一致	
	桃味饮料	浅红色, 色泽均匀一致	
	梨味饮料	浅黄色, 色泽均匀一致	
	樱桃味饮料	浅红色, 色泽均匀一致	
	百香果味饮料	浅黄色, 色泽均匀一致	
猕猴桃味饮料	浅绿色, 色泽均匀一致.		
气、滋味		具有本品应有的气、滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质, 久置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
pH 值	3.8-4.5	GB 5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (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, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
诱惑红 <sup>b</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

展青霉素 <sup>c</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
注 1: a 适用于苹果味饮料、蓝莓味饮料;			
注 2: b 适用于山楂味饮料、草莓味饮料、樱桃味饮料、桃味饮料;			
注 3: c 适用于山楂味饮料、苹果味饮料。			

## 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 <sup>a</sup> 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	$\leq$	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	$\leq$	10			
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;

注 3: 霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

## 2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以地下水(经过滤、二级反渗透)、浓缩果汁(浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩草莓汁、浓缩柿子汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩猕猴桃汁)、白砂糖、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、诱惑红、亮蓝)、食用香精(芒果香精、苹果香精、蓝莓香精、山楂香精、草莓香精、柿子香精、橙味香精、桃味香精、梨味香精、樱桃香精、百香果香精、猕猴桃香精),经调配、过滤、均质、高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于 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》的要求制订本企业标准,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。本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作市新雨康饮品有限公司

Q B