



412843S-2017



济源市伊思源清真食品有限公司企业标准

Q/JYSY 0003S-2017

果味饮料

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

济源市伊思源清真食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由济源市伊思源清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：商亚丽、袁伟豪。

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、试验方法、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（经石英砂、活性炭、树脂、二级反渗透过滤）、浓缩果汁（桃汁、苹果汁、芒果汁、梨汁、山楂汁、菠萝汁、蓝莓汁、草莓汁、枇杷汁、椰果汁、石榴汁、橙汁、哈密瓜汁、西瓜汁、猕猴桃汁、葡萄汁、香蕉浆、荔枝汁、西柚汁、柠檬汁）为主要原料，辅以白砂糖、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（桃香精、苹果香精、芒果香精、梨香精、山楂香精、菠萝香精、蓝莓香精、草莓香精、枇杷香精、椰果香精、石榴香精、橙香精、哈密瓜香精、西瓜香精、猕猴桃香精、葡萄香精、香蕉香精、荔枝香精、西柚香精、柠檬香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量大于等于 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 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 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩果汁（桃汁、芒果汁、梨汁、山楂汁、菠萝汁、蓝莓汁、草莓汁、枇杷汁、椰果汁、石榴汁、哈密瓜汁、西瓜汁、猕猴桃汁、葡萄汁、香蕉浆、荔枝汁、西柚汁、柠檬汁）应符合 GB/T 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 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

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

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.17 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.20 食用香精（桃香精、苹果香精、芒果香精、梨香精、山楂香精、菠萝香精、蓝莓香精、草莓香精、枇杷香精、椰果香精、石榴香精、橙香精、哈密瓜香精、西瓜香精、猕猴桃香精、葡萄香精、香蕉香精、荔枝香精、西柚香精、柠檬香精）应符合 GB 30616 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	试验方法
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
	苹果味饮料	淡绿色	
	芒果味饮料	淡黄色	
	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	
	枇杷味饮料	淡黄色	
	椰果味饮料	淡青色	
	石榴味饮料	淡红色	
	橙味饮料	淡黄色	
	哈密瓜味饮料	淡绿色	
	西瓜味饮料	淡红色	
猕猴桃味饮料	淡绿色		

	葡萄味饮料	淡红色
	香蕉味饮料	淡黄色
	荔枝味饮料	淡红色
	西柚味饮料	淡黄色
	柠檬味饮料	淡黄色
气味和滋味	桃味饮料	具有桃子的甜味, 无异味
	苹果味饮料	具有苹果的甜味, 无异味
	芒果味饮料	具有芒果的甜味, 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	具有草莓的酸味, 无异味
	枇杷味饮料	具有枇杷的甜味, 无异味
	椰果味饮料	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
	橙味饮料	具有橙的酸味, 无异味
	哈密瓜味饮料	具有哈密瓜的甜味, 无异味
	西瓜味饮料	具有西瓜的甜味, 无异味
	猕猴桃味饮料	具有猕猴桃的酸味, 无异味
	葡萄味饮料	具有葡萄的酸甜味, 无异味
	香蕉味饮料	具有香蕉的甜味, 无异味
	荔枝味饮料	具有荔枝的酸甜味, 无异味
	西柚味饮料	具有西柚的酸甜味, 无异味
	柠檬味饮料	具有柠檬的酸甜味, 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	2.5-5.5	GB 5009.237
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/kg	≥	0.5	GB/T 12456
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/Kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）（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 ¹ ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ² ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ³ ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ⁴ ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ⁵ ，g/L	≤	0.025	GB 5009.35
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素 ⁶ ，μg/L	≤	10	GB5009.185
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），mg/kg	≤	10	GB5009.34
锌、铜、铁总和 ⁷ ，(mg/L)	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
<p>注：1、仅适用于原辅料中添加柠檬黄的产品。 2、仅适用于原辅料中添加日落黄的产品。 3 仅适用于原辅料中添加苋菜红的产品。 4、仅适用于原辅料中添加诱惑红的产品。 5、仅适用于原辅料中添加亮蓝的产品。 6、仅适用于原辅料中添加苹果汁或山楂汁的产品。 7、用于易拉罐产品的检测</p> <p>同一色泽的着色剂在混合使用时各自用量占其最大用量比例之和不得大于1</p>			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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
霉菌（CFU/mL）* ≤	10				GB 4789.15
酵母（CFU/mL）* ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

注 2: *指该指标严于食品安全国家标准 GB7101 的要求。

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;食品中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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定;

3 检验

出厂检验项目包括:感官、pH 值、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂、活性炭、树脂、二级反渗透过滤）、浓缩果汁（桃汁、苹果汁、芒果汁、梨汁、山楂汁、菠萝汁、蓝莓汁、草莓汁、枇杷汁、椰果汁、石榴汁、橙汁、哈密瓜汁、西瓜汁、猕猴桃汁、葡萄汁、香蕉浆、荔枝汁、西柚汁、柠檬汁）为主要原料，辅以白砂糖、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（桃香精、苹果香精、芒果香精、梨香精、山楂香精、菠萝香精、蓝莓香精、草莓香精、枇杷香精、椰果香精、石榴香精、橙香精、哈密瓜香精、西瓜香精、猕猴桃香精、葡萄香精、香蕉香精、荔枝香精、西柚香精、柠檬香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量大于等于 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》的要求制订了本企业标准，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

济源市伊思源清真食品有限公司

2017年10月30日