413004S-2017

焦作市明仁天然药物有限责任公司企业标准

Q/JMY 0003S-2017

果味饮料

2017-12-18 发布　　2017-12-18 实施

焦作市明仁天然药物有限责任公司 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》的规定编写。

本标准由焦作市明仁天然药物有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李青川、梅拥军、苏艳利。

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。

本标准适用于以地下水（经过滤、二级反渗透水）、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩西柚汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁中的几种为原料，加入果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、L-苹果酸、低聚木糖、乳酸、食用盐、柠檬酸钠、山梨酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、芒果桃香精、西柚香精、柠檬香精、水蜜桃香精、芒果香精、百香果香精中的几种，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于2.5%的饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩西柚汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁应符合 SB/T 10198 或 GB 17325 或 GB/T 31121 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 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。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.9 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.13 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.15 芒果桃香精、西柚香精、柠檬香精、水蜜桃香精、芒果香精、百香果香精符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.17 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.19 食用盐应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 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，汁液均匀一致	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
色泽	芒果桃果味饮料	浅黄色	
	西柚果味饮料	浅黄色	
	柠檬味饮料	无色或浅黄色	

	水蜜桃果味饮料	无色或浅黄色	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
	芒果果味饮料	无色或浅黄色	
气味	芒果桃果味饮料	有芒果、桃清香气味，无异味	
	西柚果味饮料	有西柚清香气味，无异味	
	柠檬味饮料	有柠檬清香气味，无异味	
	水蜜桃果味饮料	有水蜜桃清香气味，无异味	
	芒果果味饮料	有芒果清香气味，无异味	
滋味	芒果桃果味饮料	具有芒果、桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	
	西柚果味饮料	具有西柚应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	
	柠檬味饮料	具有柠檬应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	
	水蜜桃果味饮料	具有水蜜桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	
	芒果果味饮料	具有芒果应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	
杂　　质		无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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	2.5-4.5	GB/T 5750
可溶性固形物（20℃，折光计法），% ≥	0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100ml ≥	0.05	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L ≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L ≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L ≤	0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素）[a]，g/L ≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜[b]，g/L ≤	0.60	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L ≤	0.50	GB 5009.28
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），mg/L ≤	5.0	GB 5009.256
a：仅限于西柚果味饮料、水蜜桃果味饮料、芒果果味饮料。b：仅限于芒果桃果味饮料、柠檬味饮料。		

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 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（/25 mL）	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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
*指该指标严于食品安全国家标准

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物应符合 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、可溶性固形物、pH 值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HN
QB

编制说明

果味饮料是以地下水（经过滤、二级反渗透水）、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩西柚汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁中的几种为原料，加入果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、L-苹果酸、低聚木糖、乳酸、食用盐、柠檬酸钠、山梨酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、芒果桃香精、西柚香精、柠檬香精、水蜜桃香精、芒果香精、百香果香精中的几种，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于2.5%的饮料。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 17325 《食品安全国家标准　食品工业用浓缩液（汁、浆）》、GB/T 31121 《果蔬汁类及其饮料》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。

维生素 C（抗坏血酸）在本产品中作为抗氧化剂使用。

霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

焦作市明仁天然药物有限责任公司

2017 年 11 月 17 日

HN QB