



413183S-2017



郑州妙记食品有限公司企业标准

Q/ZMS 0001S-2017

果味饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

郑州妙记食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由郑州妙记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯爱敏、杨燕杰。

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（经粗滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柚子汁、浓缩枣汁、浓缩沙棘汁、浓缩人参果汁、浓缩雪莲果汁、浓缩乌梅汁）、红茶粉、白砂糖、单晶体冰糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色、山梨酸钾、食品用香精（甜橙味香精、雪梨味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、石榴味香精、葡萄味香精、苹果味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、草莓味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、柚子味香精、山楂味香精、枣味香精、沙棘味香精、人参果味香精、雪莲果味香精、乌梅味香精、红茶香精）中的多种为原料，经调配、过滤、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 原料

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柚子汁、浓缩枣汁、浓缩沙棘汁、浓缩人参果汁、浓缩雪莲果汁、浓缩乌梅汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 乙酰磺胺酸钾应（安赛蜜）符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 食品用香精（甜橙味香精、雪梨味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、石榴味香精、葡萄味香精、苹果味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、草莓味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、柚子味香精、山楂味香精、枣味香精、沙棘味香精、人参果味香精、雪莲果味香精、乌梅味香精、红茶香精）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	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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，酸甜可口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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），%	≥	0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		2.5-5.0	GB/T 5750
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾， g/kg	适用于添加乙酰磺胺酸钾的饮料 ≤	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	适用于添加环己基氨基磺酸钠的饮料 ≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜，g/kg	适用于添加阿斯巴甜的饮料 ≤	0.6	GB 5009.263

柠檬黄, g/kg	适用于只添加柠檬黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35	
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05		
日落黄, g/kg	适用于只添加日落黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35	
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05		
胭脂红, g/kg	适用于只添加胭脂红的饮料	≤	0.05	GB 5009.35	
	适用于同时添加胭脂红、苋菜红的饮料	≤	0.025		
苋菜红, g/kg	适用于只添加苋菜红的饮料	≤	0.05	GB 5009.35	
	适用于同时添加胭脂红、苋菜红的饮料	≤	0.025		
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg		≤	0.5	GB 5009.28	
展青霉素, μg/kg		适用于添加苹果汁或山楂汁的饮料	≤	10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L		≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90	
相同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应超过 1。					
^a 仅适用于金属罐装					

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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌和酵母的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

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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，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、总酸、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经粗滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柚子汁、浓缩枣汁、浓缩沙棘汁、浓缩人参果汁、浓缩雪莲果汁、浓缩乌梅汁）、红茶粉、白砂糖、单晶体冰糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色、山梨酸钾、食品用香精（甜橙味香精、雪梨味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、石榴味香精、葡萄味香精、苹果味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、草莓味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、柚子味香精、山楂味香精、枣味香精、沙棘味香精、人参果味香精、雪莲果味香精、乌梅味香精、红茶香精）中的多种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低 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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州妙记食品有限公司

QB