



412863S-2017



济源市能力源生物饮品有限公司企业标准

Q/JNSY 0008S-2017

果味饮料

2017-12-04 发布

2017-12-04 实施

济源市能力源生物饮品有限公司 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。

本标准由济源市能力源生物饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝志明、陈会涛。

本标准代替了 Q/JNSY 0008S-2014，相比较不同点如下：

——更新了原料的执行标准及产品理化指标的检测方法；

——增加了食品原料，完善了产品描述；

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。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、冰糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝味、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果清汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩橙汁）中的几种或者多种为原料、并添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、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）、三氯蔗糖、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、β-胡萝卜素）、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、青梅味香精、猕猴桃味香精、山楂味香精、橙味香精）中的几种或多种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口包装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 果味饮料。

2 要求

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 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 食用葡萄糖应符合 GB /T 20880 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝味、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果清汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.30 食品用香精 (柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、青梅味香精、猕猴桃味香精、山楂味香精、橙味香精) 应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶, 倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、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, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许有少量沉淀	

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), %	\geq 0.2	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/kg	\geq 0.5	GB 12456
pH值	2.8~5.5	GB 8538
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素), g/L	\leq 0.65	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(阿斯巴甜), g/L	≤	0.6	GB 5009.263	
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255	
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	仅限只添加山梨酸钾的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
	仅限添加山梨酸钾和苯甲酸钠的饮料	≤	0.25	
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28	
柠檬黄, g/kg	仅限添加柠檬黄和日落黄的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
	仅限添加柠檬黄和诱惑红的饮料	≤		
	仅限添加柠檬黄和亮蓝的饮料	≤		
日落黄, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35	
苋菜红, g/kg	仅限添加苋菜红和亮蓝的饮料	≤	0.025	GB 5009.35
	仅限只添加苋菜红的饮料	≤	0.05	
诱惑红, g/kg	仅限添加诱惑红和β-胡萝卜素的饮料	≤	0.05	GB 5009.141
	仅限添加诱惑红和柠檬黄的饮料	≤		
亮蓝, g/kg	仅限添加柠檬黄和亮蓝的饮料	≤	0.012	GB 5009.35
	仅限添加苋菜红和亮蓝的饮料	≤		
β-胡萝卜素, g/kg	仅限添加诱惑红和β-胡萝卜素的饮料	≤	0.10	GB 5009.83
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12	
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	10	GB 5009.185	
锌、铜、铁总和 ^b , mg/kg	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90	
注: a、展青霉素适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品; b、仅适用于金属罐装饮料; 同一功能的防腐剂、着色剂混合使用时,各自用量占其最大用量比例之和不应超过1。				

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, /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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; ※该项指标严于国家标准。					

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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、pH 值、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。

H N

Q B

编制说明

果味饮料是本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、冰糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝味、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果清汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩橙汁）中的几种或者多种为原料、并添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、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）、三氯蔗糖、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、β-胡萝卜素）、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、青梅味香精、猕猴桃味香精、山楂味香精、橙味香精）中的几种或多种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口包装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》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提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标值严于 GB 7101 的规定。

本标准中的维生素 C 味抗氧化剂。

济源市能力源生物饮品有限公司

2017年11月6日

QB