



411522S-2017



洛阳市昊禾食品有限公司企业标准

Q/LHS 0001S-2017

果味饮料

2017-07-12 发布

2017-07-12 实施

洛阳市昊禾食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由洛阳市昊禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李伟、赵会宇

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。

本标准适用于以饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩山枣汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁)、白砂糖为主要原料、添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、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、乙基麦芽酚、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色)、食用香精(红枣香精、草莓香精、橙香精、桃香精、苹果香精、葡萄香精、芒果香精、山楂香精)为原料,经调配、过滤、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 原料

- 2.1.1 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.2 浓缩山枣汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 红枣香精、草莓香精、橙香精、桃香精、苹果香精、葡萄香精、芒果香精、山楂香精应符合 GB 30616 的规定
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	检测方法	
性 状	液 体	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、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。	
色 泽	山枣汁果味饮料		淡红色至浅棕红色，色泽均匀一致
	草莓汁果味饮料		淡红色，色泽均匀一致
	橙汁果味饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	桃汁果味饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	苹果汁果味饮料		浅黄色至浅绿色，色泽均匀一致
	葡萄汁果味饮料		紫红色，色泽均匀一致。
	芒果汁果味饮料		浅黄色，色泽均匀一致。
	山楂汁果味饮料		粉红色，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	检测方法
pH 值 (25℃)	3.5.0-5.5	GB/T 5750
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.30	GB/T 5009.140

环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/L	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠，g/L	≤	0.03	SN/T 3855
柠檬黄 ^a ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c ，g/L	≤	0.025	GB 5009.141
苋菜红 ^d ，g/L	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝 ^e ，g/L	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^f ，μg/L	≤	10	GB 5009.185
注： ^a 适合于橙汁果味饮料、桃汁果味饮料、苹果汁果味饮料、芒果汁果味饮料； ^b 适合于橙汁果味饮料、芒果汁果味饮料； ^c 适用于草莓味饮料、山楂汁果味饮料； ^d 适用于野山枣汁果味饮料、葡萄汁果味饮料、山楂汁果味饮料； ^e 适用于葡萄汁果味饮料、苹果汁果味饮料； ^f 适用于苹果汁果味饮料、山楂汁果味饮料。 相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不超过1。 * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》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，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

H N

Q B

编制说明

果味饮料是以饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩山枣汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁)、白砂糖为主要原料、添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、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、乙基麦芽酚、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色)、食用香精(红枣香精、草莓香精、橙香精、桃香精、苹果香精、葡萄香精、芒果香精、山楂香精)为原料,经调配、过滤、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。

注:本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

洛阳市昊禾食品有限公司

2017年06月09日