



411456S-2017

洛阳市融萃坊食品有限公司企业标准

Q/LRS 0001S-2017

果味饮料

2017-07-04 发布

2017-07-04 实施

洛阳市融萃坊食品有限公司 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。

本标准由洛阳市融萃坊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：熊耿耿、辛少峰。

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（浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩甜橙汁、浓缩椰子汁、浓缩西番莲汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩木瓜汁）、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、维生素C（抗坏血酸）、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红）、乙基麦芽酚、食品用香精（苹果香精、芒果香精、柚子香精、蜂蜜香精、柠檬香精、甜橙香精、椰子香精、西番莲香精、草莓香精、菠萝香精、蓝莓香精、樱桃香精、蜜桃香精、葡萄香精、木瓜香精）为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于2.5%的果味饮料。

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 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩甜橙汁、浓缩椰子汁、浓缩西番莲汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩木瓜汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 苹果原醋应符合 GB 18187 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

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

2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.21 食品用香精（苹果香精、芒果香精、柚子香精、蜂蜜香精、柠檬香精、甜橙香精、椰子香精、西番莲香精、草莓香精、菠萝香精、蓝莓香精、樱桃香精、蜜桃香精、葡萄香精、木瓜香精）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	要 求	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 份，将本品倒入烧杯中，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	

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），%	≥	0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		3.5-5.5	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
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

日落黄, (以日落黄计), g/kg	芒果味饮料、柚子味饮料、甜橙味饮料、西番莲味饮料、菠萝味饮料、木瓜味饮料	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄, (以柠檬黄计), g/kg	苹果味饮料	≤	0.1	
	芒果味饮料、柚子味饮料、甜橙味饮料、西番莲味饮料、菠萝味饮料、木瓜味饮料	≤	0.05	
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	苹果味饮料、蓝莓味饮料	≤	0.02	
胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	草莓味饮料、樱桃味饮料、水蜜桃味饮料、葡萄味饮料	≤	0.05	
展青霉素, μg/L		≤	10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L		≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
^a 仅适用于金属罐装产品 同一功能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。				

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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 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。 *霉菌和酵母的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 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 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。

编制说明

果味饮料以生活饮用水（经粗滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩甜橙汁、浓缩椰子汁、浓缩西番莲汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩木瓜汁）、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、维生素 C（抗坏血酸）、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红）、乙基麦芽酚、食品用香精（苹果香精、芒果香精、柚子香精、蜂蜜香精、柠檬香精、甜橙香精、椰子香精、西番莲香精、草莓香精、菠萝香精、蓝莓香精、樱桃香精、蜜桃香精、葡萄香精、木瓜香精）为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而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。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

洛阳市融萃坊食品有限公司

2014 年 06 月 06 日

QB