



412004S-2017



河南郑新天源食品有限公司企业标准

Q/HZTS 0006S-2017

果味饮料

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

河南郑新天源食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南郑新天源食品有限公司提出并编写。

本标准主要起草人：张长俊、魏涛。

H N

Q B

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁）中的几种为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、柠檬酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、乳酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、桃香精、橙香精、芒果香精、红枣香精、草莓香精、葡萄香精、柠檬香精、西柚香精、山楂香精、梨香精、蓝莓香精中的几种，经混合、均质、瞬时杀菌、灌装、杀菌工序制成的可直接饮用果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

2 要求

2.1 原辅材料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.5 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.6 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 22367 的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.16 桃香精、橙香精、芒果香精、红枣香精、草莓香精、葡萄香精、柠檬香精、西柚香精、山楂香精、梨香精、蓝莓香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法	
性 状	均匀一致液体	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，性状、鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。	
色 泽	无 色		
气、滋味	桃味饮料		具有桃的清香气味，酸甜适口，无异味
	橙味饮料		具有橙的清香气味，酸甜适口，无异味
	芒果味饮料		具有芒果的清香气味，酸甜适口，无异味
	红枣味饮料		具有红枣的清香气味，酸甜适口，无异味
	草莓味饮料		具有草莓的清香气味，酸甜适口，无异味
	葡萄味饮料		具有葡萄的清香气味，酸甜适口，无异味
	柠檬味饮料		具有柠檬的清香气味，酸甜适口，无异味
	柚子味饮料		具有柚子的清香气味，酸甜适口，无异味
	山楂味饮料		具有山楂的清香气味，酸甜适口，无异味
	梨味饮料	具有梨的清香气味，酸甜适口，无异味	
蓝莓味饮料	具有蓝莓的清香气味，酸甜适口，无异味		
杂质	无肉眼可见杂质		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法	
可溶性固形物/（20℃，折光计法）， %	≥	1.0	GB/T 12143
总酸/（以一分子水柠檬酸计）， g/L	≥	0.5	GB/T 12456
pH		2.5-4.5	GB/T5750.4
环己基氨基磺酸钠， g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）， g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）， g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^b ， μg/kg	≤	10	GB 5009.185

铅（以 Pb 计） mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
砷（以 As 计） mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
a:山梨酸钾仅适用于原料中含有山梨酸钾的产品。b:仅适用于添加浓缩山楂汁的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量还应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

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） ≤	15				GB 4789.15
*酵母/（CFU/mL） ≤	15				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*该项指标严于国家标准。					
a:样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

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 规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品食品添加剂种类和使用量应符合 GB 2760 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；污染物限量应符合应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、总酸、pH、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

果味饮料以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁）中的几种，为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、柠檬酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、乳酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、桃香精、橙香精、芒果香精、红枣香精、草莓香精、葡萄香精、柠檬香精、西柚香精、山楂香精、梨香精、蓝莓香精中的几种，经混合、均质、瞬时杀菌、灌装、杀菌工序制成的可直接饮用果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本标准。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

河南郑新天源食品有限公司

2017 年 08 月 02 日